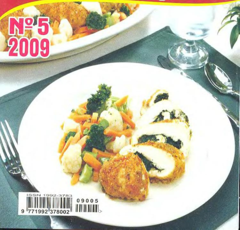
ПРОСТЫЕ ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№ 5
2009



ISSN 1992-3783

Салат «Окунек»

300 г филе окуня, 4 небольших моркови, 5 яиц, 2 красных болгарских перца, майонез, зелень петрушки, соль, перец черный молотый.

Три моркови отварить, остудить, очистить и нарезать кубиками. Филе окуня отварить, удалить косточки и нарезать соломкой. Вместо окуня можно использовать любую другую речную рыбу. Яйца отварить, очистить от скорлупы, нарезать или измельчить на крупной терке. Филе окуня, нарезанную морковь, измельченные яйца поместить в глубокую емкость. Одну сырую морковь очистить, измельчить на мелкой терке, положить в ту же емкость. Красный болгарский перец нарезать соломкой и добавить в емкость с рыбой, морковью и яйцами, все заправить майонезом. Полученную массу поместить в салатник, украсить веточкой петрушки. Можно украсить салат ломтиками красного болгарского перца.

Бурова Алла Андреевна (г. Витебск, Беларусь)

Салат «Запорожский»

Лосось в собственном соку - 1 банка, виноград - 100 г, яйца вареные - 5 шт., лук - 1 шт., орехи - 100 г, сыр - 100 г, майонез - 50 г.

В прозрачный салатник кладем слоями: измельченные белки, тертый сыр, размятую вилкой консервированную рыбу, мелко нарезанный лук, желтки, виноград, разрезанный на половинки (без косточек), и орехи.

Заливаем майонезом или сметаной.

Уварова Галина Юрьевна (г. Серпухов)

Салат из тунца

Тунец консервированный (в собственном соку) - 210 г, кукуруза консервированная - 425 г, лук - 1 шт., зеленый салат - 250 г, зелень сельдерея - 2 стебля.

Для соуса: масло оливковое - 8 ст. л., перец, приправы (корица, молотый мускатный орех и т. п.), сок 1/2 лимона, соль.

Тунца разделяем вилкой на маленькие кусочки, кладем (вместе с соусом) на маленькие кусочки зеленого салата. Сельдерей режем небольшими кусочками, мелко режем лук. С кукурузы сливаем воду.

Готовим соус, смешивая его компоненты. В посуде перемешиваем зеленый салат и тунец с другими компонентами (сельдереем, луком и кукурузой). Доливаем соус и снова перемешиваем. Салат можно украсить зеленью сельдерея.

Блохина Наталья Васильевна (г. Новочебоксарск)

Шампиньоны по-итальянски

Шампиньоны - 300 г, белое сухое вино - 100 г, масло растительное - 5 ст. л., перец душистый - 5 зерен, лавровый лист - 1 шт., лимонный сок, соль.

Белое вино разбавляем водой в пропорции 1:1, добавляем лимонный сок (можно его заменить лимонной кислотой), соль, перец, лавровый лист. Варим эту смесь на слабом огне 5 мин.

Свежие шампиньоны моем, чистим, режем мелкими кубиками и опускаем в маринад. Варим грибы до готовности. На стол подаем, предварительно охладив и украсив зеленью.

Доронина Ольга Петровна (г. Старый Оскол)

Салат «Марина»

400 г маринованных грибов, 2 яблока, 2 луковицы, 3 ст. л. растительного масла, соль, маринованные оливки.

Грибы нарежьте соломкой, лук - кольцами. Яблоки натрите на мелкой терке. Все перемешайте, добавьте 10 оливок, соль, растительное масло. Посыпьте салат мелко нашинкованным луком (нашинкованный лук имеет более нежный вкус, если его обдать кипятком). Подавайте блюдо с тонко нарезанным белым хлебом.

Фокина Светлана Сергеевна (г. Кисловодск)

Рыбный салат с шампиньонами

Лосось копченый (филе) - 150 г, шампиньоны - 200 г, сметана - 50 г, помидоры - 170 г, сметана - 50 г, огурцы - 2 шт., маслины - 50 г, лимон - дольки (для украшения), перец черный молотый, соль.

Режем ломтиками очищенные от кожицы огурцы и помидоры. Лосось нарезаем широкими полосками. Смешиваем овощи с рыбой, добавляем охлажденные шампиньоны, нарезанные ломтиками маслины (без косточек), солим, перчим.

Перемешиваем салат со сметаной, украшаем лимоном.

Бобылева Галина Григорьевна (г. Новомосковск)

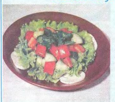
Салат «Фаворит»

Курица - 200 г (вареное филе грудки), перец болгарский - 3 стручка, шампиньоны маринованные - 1 банка, помидоры - 5 шт., салат - 1 кочан, майонез - 120 г, чеснок - 2 зубчика, приправы.

Режем помидоры дольками и солим. Добавляем мелко нарезанный чеснок и маринованные шампиньоны. Поливаем майонезом и тщательно перемешиваем. Затем добавляем нарезанные листья зеленого салата, куриное мясо и болгарский перец. Еще раз перемешиваем, добавляем майонез. Подаем в салатниках. Салат можно украсить зеленью петрушки, укропа, кинзы или базилика и посыпать консервированной кукурузой и горошком.

Гущина Анна Анатольевна (г. Белово)

Салат «Булонский лес»



Шампиньоны - 250-300 г, помидоры - 1-2 шт., яблоки - 1 шт., яйца вареные - 2 шт., листья зеленого салата - 4-5 шт., масло сливочное - 1 ст. л., масло растительное - 1-2 ст. л., сметана - 1/2 стакана, лимонный сок (1/2 лимона) или 1 ст. л. яблочного сока, укроп, сахар, соль.

Шампиньоны режем небольшими ломтиками, тушим в сливочном масле, охлаждаем. Яблоки, помидоры, яйца режем тоненькими ломтиками (можно натереть на терке). Компоненты смешиваем в посуде, поливаем сметаной, смешанной с растительным маслом и лимонным соком. Солим, перчим, перемешиваем, украшаем зеленью.

Самсонова Наталья Викторовна (г. Березники)

Салат «Рио-де-Жанейро»

Яблоки - 2 шт., сыр - 100 г, перец болгарский - 2 шт., шампиньоны - 50 г, апельсины или мандарины - 100 г, масло сливочное.

Для соуса: йогурт - 100 г, мед - 1/2 ст. л., горчица - 1/2 ч. л., цедра апельсина (тертая), лимонный сок - 1 ч. л.

Режем кубиками сыр и очищенные от кожуры и косточек яблоки. Шампиньоны тушим в сливочном масле и режем небольшими кусочками. Болгарский перец режем ломтиками и тщательно перемешиваем с дольками мандаринов.

Готовим соус из йогурта, горчицы, меда, лимонного сока и кожуры апельсина и заливаем им салат.

Лихачева Варвара Дмитриевна (г. Тюмень)

Салат «Индия»

Рис - 100 г, фасоль красная консервированная - 100 г, лук - 1 шт., бульонный кубик - 1 шт., перец болгарский красный - 1 стручок, кукуруза консервированная - 1/2 банки, апельсины - 1 шт., лимонный сок, оливковое масло, перец, соль.

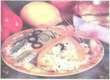


Рис варим в большом количестве воды, добавив бульонный кубик. Затем отцеживаем его и охлаждаем. Фасоль и кукурузу также отцеживаем. Болгарский перец и лук режем мелкими кусочками, а апельсины чистим и разделяем на дольки. Лимонный сок смешиваем с солью и перцем, вливая постепенно в него оливковое масло, все время размешивая. В охлажденный рис добавляем все компоненты и поливаем салат соусом. Перед подачей на стол украшаем зеленью петрушки.

Русакова Галина Ивановна (г. Миасс)

Салат «Июльский»

Картофель - 1 шт., огурец - 1 шт., редис - 10 шт., зеленый горошек - 100 г, зеленый салат - несколько листьев, лук зеленый, майонез.

Сваренную "в мундире" и очищенную картофелину, свежий огурец, редис, салат, лук тонко режем и смешиваем с консервированным горошком. Заправляем майонезом.

Фомичева Вера Павловна (г. Ковров)

Салат «Мясоедов»

200 г говядины, 4 картофелины, 4 маринованных огурца, 1-2 красных яблока, 1 помидор, 4 яйца, 4 ст. ложки майонеза, 4 ст. ложки горчицы, листья салата, зелень укропа, соль, перец черный молотый.

Филе говядины тщательно промыть и отварить в подсоленной воде до готовности. Затем мясо остудить и нарезать соломкой. Картофель отварить, очистить от кожуры, нарезать кубиками. Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы и нарезать небольшими кубиками. Яблоки нарезать ломтиками, не очищая от кожуры, удалив сердцевину. Средних размеров маринованные огурцы разрезать пополам, а затем нарезать кубиками. Нарезанные овощи, говядину и яблоко положить в глубокую емкость, добавить соль, черный перец, все перемешать.

Соус: в небольшой емкости смешать майонез и горчицу.

Салат заправить и поместить в блюдо, дно которого выстлано листьями салата, украсить зеленью укропа и нарезанными ломтиками помидором.

Носова Елена Ивановна (г. Чебоксары)

Салат «Раздолье»

200 г свинины, 200 г картофеля, 4 яйца, 100 г белой фасоли, 100 г малосольных огурцов, 20 г зеленого лука, зелень петрушки, 100 г сыра; 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. эстрагона, 1 луковица, 2 лавровых листа.

Для соуса: 150 г сметаны, 3 ст. л. белого вина, сок 1 лимона, соль, 2 ч. л. белого перца.

Отварите свинину без костей в подсоленной воде, для аромата добавьте лавровый лист и луковицу. Затем охладите мясо и нарежьте его тонкими ломтиками. Отварите картофель и яйца, очистите и измельчите. Смешайте их с мясом. Используйте для этого достаточно глубокую и удобную посуду. Белую фасоль отварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на сито, промойте холодной водой. Малосольные огурцы нарежьте кубиками. Промойте холодной водой и измельчите зеленый лук и петрушку. Добавьте эти продукты к предыдущим. Засыпьте в салат мелко нарезанный чеснок, эстрагон.

Приготовьте соус: влейте в сметану тонкой струйкой вино, взбейте миксером. Не переставая взбивать, осторожно добавьте сок лимона и специи, взбейте винный соус. Заправьте салат приготовленным соусом и тщательно перемешайте. Уложите на блюдо, украсьте тертым сыром и зеленью.

Гуляева Валентина Павловна (г. Хабаровск)

Салат из копченой курицы

200 г копченой курицы, 4 яйца, 0,5 банки консервированного зеленого горошка, 100 г сыра, 4 небольших маринованных огурца, майонез, зеленый лук, зелень укропа, листья салата, соль, перец черный молотый.

Копченую курицу мелко нарезать соломкой и поместить в глубокую емкость. Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы, нарезать кубиками. Сыр натереть на мелкой терке. Маринованные огурцы нарезать кубиками. Из консервированного зеленого горошка слить жидкость и вместе с нарезанными маринованными огурцами добавить горошек в ту же емкость. Листья салата нашинковать, добавить к курице, зеленому горошку и огурцам. Все посолить, поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Зелень укропа мелко нарезать, оставив несколько веточек для украшения готового салата. Измельченные яйца положить на дно плоского блюда, посыпать солью и нарезанным укропом, затем заправить майонезом. Поверх этого слоя поместить массу из копченой курицы, огурцов, салата и горошка. Украсить салат измельченным сыром, зеленым луком и веточками укропа.

Сысоева Мария Дмитриевна (г. Омутнинск)

Салат «Курочка Пеструшка»

200 г белого куриного мяса, 100 г отварных белых грибов, 1 яйцо, 50 г зеленого горошка, 1 свежий огурчик, 2 вареные картофелины, соль, 3 ст. л. майонеза, зелень, 2 ст. л рубленых грецких орехов.

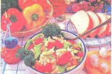
Отварную курицу и грибы нарежьте соломкой, картофель и яйца мелко порубите. С огурца срежьте кожуру и нарежьте его тонкими ломтиками. Соедините все компоненты, посолите и заправьте майонезом. Выложите горкой, украсьте зеленью, а по окружности аккуратно разложите зеленый горошек. Мелко порубите орехи и посыпьте салат поверх зеленого горошка.

Сазонова Кристина Георгиевна (г. Тюмень)

Салат «Геракл»

Макароны - 200 г, помидоры - 4 шт., огурец - 1 шт., лук - 1 шт., маслины черные - 10 шт., сыр фета - 250 г, чеснок - 3 зубчика, орегано, зелень петрушки, масло оливковое, перец, соль.

Макароны варим в соответствии с рецептом на упаковке, отцеживаем и смешиваем с двумя столовыми ложками оливкового масла, чтобы предотвратить склеивание. Помидоры ошпариваем кипятком и снимаем с них кожицу, затем режем кубиками. Огурец чистим и также режем кубиками. Так же режем и сыр. Маслины разрезаем пополам, а лук измельчаем.



Все компоненты смешиваем, добавляя толченый чеснок, оливковое масло, орегано и измельченную зелень. Добавляем соль и перец по вкусу.

Стрелкова Лариса Сергеевна (г. Сухой Лог)

Салат из скумбрии

400 г скумбрии или морского окуня горячего копчения, 100 г зеленого горошка, 2 огурца, 1 яблоко, 2 яйца, 1 помидор, 1 стебель лука порея, 1/2 пучка петрушки, 50 г оливкового масла, 1 ч. л. столового уксуса, соль, черный и белый молотый перец.

Копченую рыбу очистите от костей и нарежьте кубиками. Помидоры нарежьте тонкими ломтиками, а огурец, яблоко и яйцо мелко порубите. Порей нашинкуйте тонкими колечками, зелень петрушки мелко порубите.

Все перемешайте, добавьте зеленый горошек, посолите. Салат заправьте уксусом и оливковым маслом. Подавайте, приправив крупно помолотым черным и белым перцем.

Селиверстова Эля Геннадьевна (г. Муром)

Салат «Креветочный коктейль»

400 г креветок, 1 груша, 30 г зеленого лука, 1-2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка сухой горчицы, 1 яйцо, 1 ч. ложка поджаренных семян кунжута, 1 ч. ложка сахарной пудры, растительное масло, соль.

Креветки очистить и, подержав немного на пару, очистить. Грушу мелко нарезать и погрузить в подсоленную воду на 20 мин. Сухую горчицу развести в воде. Яйцо взбить, поджарить, нарезать соломкой. Достать из воды кусочки груши и перемешать с подготовленными креветками. Добавить мелко нарезанный и размолотый лук, растолченный чеснок, прокаленное масло (по вкусу), горчицу, семена кунжута, соевый соус. Все тщательно перемешать, выложить на блюдо, украсить полосками яичницы и подать к столу.

Беспалова Елена Валерьевна (г. Орехово-Зуево)

Салат «Красный»

Свекла - 1 шт., картофель (среднего размера) - 4 шт., лук - 1 шт., грибы маринованные - 3-4 ст. л., морковь - 2-3 шт., огурцы соленые - 2-3 шт., растительное масло - 3 ст. л., уксус 3% - 1 ст. л.

Грибы обсушиваем на сите и режем небольшими кусочками. Нарезаем ломтиками сваренный и очищенный картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы. Лук также режем небольшими ломтиками. Овощи смешиваем с грибами, добавляем соус, смешанный из масла и уксуса, снова перемешиваем.

Тетерина Ирина Павловна (г. Минск)

Салат «Минский»

Телячий язык - 500 г, морковь - 3 шт., картофель - 5-6 шт., корень сельдерея - 1 шт., огурцы соленые - 3 шт., уксус - 3 ст. л., масло растительное - 4 ст. л., зелень петрушки измельченная - 5 ст. л.

Телячий язык тщательно моем, варим в подсоленной воде. Затем вынимаем его из бульона, очищаем и нарезаем соломкой. Отдельно варим морковь, картофель, сельдерей и нарезаем все кубиками. Добавляем мелко нарезанные огурцы, язык, поливаем уксусом, растительным маслом, перемешиваем и выкладываем в салатник. Сверху салат посыпаем измельченной зеленью, можно украсить нарезанными яйцами или солеными огурцами. В этот салат можно добавить вареную фасоль, а уксус и масло заменить майонезом.

Дьячкова Галина Никифоровна (г. Черкесск)

Салат «Колбасное чудо»

250 г молодого картофеля, 100 г сладкого перца, 100 г редиса, 200 г молочной колбасы, 5 яиц, 100 г свежих огурцов, фруктовый йогурт.

Молодой картофель отварите в кожуре, затем охладите и нарежьте кубиками. Вареные яйца нарежьте также кубиками и смешайте с картофелем. Очищенный перец и редис нашинкуйте мелкими кубиками и смешайте с уже нарезанными продуктами. Добавьте в салат нарезанную небольшими брусочками колбасу, огурцы, посолите и заправьте салат йогуртом.

Авдеева Юлия Павловна (г. Ярцево)

Салат «Столица»

150 г ветчины, 4 яйца, 250 г картофеля, 100 г яблок, 100 г зеленого горошка, 2 луковицы, 250 г майонеза, соль, листья салата, 1 лимон.

Ветчину нарежьте мелкими кубиками. Отварите картофель и яйца, затем охладите и очистите. Измельчите эти продукты. Яблоки помойте и очистите от кожуры. Разрежьте острым ножом на небольшие ломтики и сбрызните их лимонным соком. Соедините измельченные продукты и добавьте зеленый горошек. Лук очистите и мелко нарежьте, добавьте его в салат. Заправьте майонезом и посолите. Уложите на блюдо и украсьте зелеными листьями салата.

Корнилова Светлана Степановна (г. Чернушка)

Салат «Любительский»

250 г отваренной говядины, 250 г молодого картофеля, 100 г малосольных огурцов, 100 г белой фасоли, 100 г репы, 4 яйца, зеленый лук, зелень сельдерея, петрушки, кориандра, 200 г сметаны, 1 ст. л. горчицы, соль.

Отваренную говядину нарежьте соломкой. Отварите молодой картофель в кожуре, охладите и затем очистите, нарежьте соломкой и смешайте с мясом в удобной посуде. Малосольные огурцы выньте из рассола и обсушите. Затем нарежьте их небольшими кубиками. Фасоль отварите в соленой воде, откиньте на дуршлаг. Репу очистите и нарежьте тонкой соломкой. Зелень промойте холодной водой и измельчите. Добавьте нарезанные овощи и зелень к остальным продуктам. Затем измельчите отваренные яйца и соедините с общей массой. Горчицу смешайте с холодной сметаной и тщательно размешайте.

Этим соусом заправьте салат, посолите.

Шарова Наталья Анатольевна (г. Челябинск)

Салат «Кипр»

Колбаса и мясо вареное (как минимум берут 2 вида колбасы) - 600 г, сыр - 300 г, огурцы - 2 шт., перец болгарский красный - 2 шт., уксус - 4 ст. л., масло растительное - 6 ст. л., лук зеленый - 3 пучка, перец черный молотый, соль.

Колбасу, сыр и мясо нарезаем соломкой. Зеленый лук мелко рубим. Болгарский перец очищаем и нарезаем соломкой. Огурцы натираем на терке. Перемешиваем в посуде колбасу, сыр, зеленый лук, болгарский перец и огурцы. Солим, перчим. Уксус перемешиваем с растительным маслом.

Полученным соусом заливаем салат, хорошенько перемешиваем и ставим в холодильник на 10 мин.

Устинова Лариса Владимировна (г. Уфа)

Салат «Регина»

250 г вареной колбасы, 150 г консервированной фасоли, 200 г картофеля, 4 яйца, 400 г зеленых яблок, соль, 250 г майонеза.

Отварите яйца и картофель, охладите и очистите. Нарежьте продукты тонкими ломтиками, смешайте с фасолью. Яблоки помойте, очистите от кожуры и нарежьте мелкими кубиками. Колбасу также нарежьте мелкими кубиками. Смешайте все ингредиенты. Посолите салат и заправьте майонезом.

Шарапова Анна Андреевна (г. Кострома)

Салат «Карибский»

Грибы вареные - 150 г, креветки - 150 г, картофель вареный - 400 г, перец болгарский - 120 г, ветчина вареная - 150 г, масло оливковое - 80 мл, маслины - 50 г, лимонный сок - 45 мл, соль, перец.

Режем крупными кусками и тщательно перемешиваем картофель, болгарский перец, ветчину, креветки. Солим, перчим.

В бутылке смешиваем соус: оливковое масло и лимонный сок. Заливаем им салат, добавляем нарезанные грибы, маслины и снова перемешиваем. Салат сразу подаем на стол.

Зыкова Анна Гавриловна (г. Волгодонск)

Салат «Тигуа»

200 г консервированного тунца, 200 г риса, 150 г маринованных грибов, 60 г оливок, 2 луковицы, 250 г майонеза, 1/2 лимона, зелень мяты и сельдерея.

Рис отварите в небольшом количестве подсоленной воды. Затем откиньте па сито и промойте холодной водой, чтобы рис не склеился. Оливки и грибы откиньте на дуршлаг. После того, как стечет жидкость, нарежьте их тонкими дольками. Высыпьте их в рис, тщательно перемешайте и добавьте измельченный тунец. Лук очистите, мелко порубите. Зелень сельдерея измельчите. Добавьте эти компоненты к общей массе. Из лимонов выжмите сок и добавьте его в майонез, тщательно перемешайте. Приготовленным соусом заправьте салат. Уложите его горкой на блюдо, украсьте листьями мяты.

Никонова Антонина Геннадьевна (г. Назарово)

Колбасно-грибной салат

Колбаса вареная - 150 г, шампиньоны - 150 г, морковь - 100 г, сыр твердый - 100 г, кефир - 100 г, зеленый салат - несколько листьев, эстрагон - 20 г, сахар, перец черный молотый, соль.

Колбасу и сыр нарезаем кубиками, сырые шампиньоны - ломтиками, листья зеленого салата разрываем. Морковь натираем на терке для корейский салат. Все компоненты тщательно перемешиваем, перекладываем в салатник и поливаем соусом. Для приготовления соуса мелко режем эстрагон, смешиваем его с кефиром, солью, сахаром и перцем.

Лаврентьева Нина Семеновна (г. Туринск)

Салат из болгарского перца

2 болгарских перца (красного и желтого цвета), 1 морковь, 1 огурец, 1 помидор, 1/2 пучка зеленого лука, редиса, укропа, 1 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сухого красного вина, 2 ст. л. оливкового масла, соль, молотый черный перец.

Нарежьте перцы полукольцами, морковь и огурец - ломтиками, помидор - кусочками. Зеленый лук и прочую зелень измельчите. Нашинкуйте кружочками редис. Смешайте все овощи в блюде. Смешайте уксус, вино и оливковое масло, посолите, поперчите.

Соедините соус с подготовленными овощами, посыпьте салат рубленой зеленью лука и укропа.

Константинова Ольга Алексеевна (с. Надежда)

Салат «Саксонский»

Свекла (вареная) - 300 г, грибы маринованные - 100 г, яблоки - 200 г, корень сельдерея вареный - 130 г, ветчина - 100 г, картофель вареный - 150 г, майонез - 100 г, горчица - 1 ст. л., зелень петрушки, зелень сельдерея, уксус - 50 мл, масло оливковое - 100 мл.

Горчицу, уксус и оливковое масло смешиваем (миксером) и полученным соусом поливаем мелко нарезанную зелень петрушки и сельдерея. Оставляем на 1 ч. Затем в посуду с соусом и овощами добавляем нарезанную ломтиками ветчину, маринованные грибы, предварительно очищенные нарезанные яблоки, картофель, сельдерей и свеклу. Осторожно перемешиваем салат, добавляя майонез. Перекладываем его в салатник и украшаем ломтиками свеклы и нарезанной зеленью петрушки.

Брагина Любовь Романовна (г. Бугуруслан)

Салат «Тоскана»

Курица вареная - 300 г, грибы - 100 г, каперсы - 20 г, помидоры - 2 шт., корень сельдерея вареный - 1-2 шт., майонез - 100 г, сыр тертый - 50 г, соль.

Нарезанное мелкой соломкой мясо курицы, сельдерей, вареные грибы перемешиваем в посуде с каперсами. Посыпаем тертым сыром, солью и поливаем майонезом. Перемешиваем. Готовый салат украшаем дольками помидора.

Комисарова Вера Дмитриевна (г. Томск)

Салат из лосося и сыра

1 банка лосося, 4-5 яиц, 100 г сыра, 1 небольшая морковь, 1 луковица, 20 г сливочного масла, майонез, листья салата, зелень петрушки.

Лосось переложить из банки в небольшую емкость и размять вилкой. Репчатый лук очистить и поместить в кипяток на 5-10 минут, промыть холодной водой и мелко нарезать. У сваренных вкрутую яиц отделить белки от желтков, натереть на мелкой терке или размять вилкой. На дно блюда положить несколько листьев салата. Затем выложить белки, размятую рыбу, измельченный лук. На лук натереть немного замороженного масла. Сверху насыпать тертый сыр и полить майонезом. Выложить желтки. Морковь отварить, нарезать кружочками.

Салат украсить морковью и зеленью петрушки.

Князева Оксана Ильинична (г. Нефтекамск)

Салат «По-московски»

Шампиньоны свежие - 400 г, яйца - 2 шт., масло сливочное - 1 ст. л., яблоко - 1 шт., помидоры - 2 шт., сметана - 1/2 стакана, яблочный сок - 1 ст. л., лимонный сок - 2 ст. л., петрушка, соль.

Шампиньоны режем тонкими ломтиками, тушим в масле до готовности, затем охлаждаем. Варим и очищаем яйца, режем их кружочками. Помидоры и яблоко также нарезаем небольшими кусочками. Все выкладываем слоями в салатник, сверху поливаем соусом из сметаны, смешанной с яблочным и лимонным соком, солим.

Колобова Галина Матвеевна (г. Самара)

Салат «Благодать»

Картофель - 3 шт., грибы маринованные - 400 г, огурец - 1 шт., лук - 2 шт., горошек зеленый консервированный - 100 г, помидоры - 2 шт., яйца - 2 шт., корень сельдерея - 1 шт., сметана - 1 стакан, сахар, горчица, зелень укропа или петрушки, соль.

Вареный картофель, грибы, сваренные вкрутую яйца, лук, огурец, сельдерей, помидоры режем и смешиваем с зеленым консервированным горошком, заправляем сметаной, солью, сахаром и горчицей. Украшаем кусочками яйца, помидора, зеленью. На стол салат подаем сразу.

Субботина Анна Григорьевна (г. Бийск)

Салат «Острый»

Грибы маринованные - 1 банка, луковички маринованные - 1 банка, зелень сельдерея - 2 стебля, кукуруза консервированная миниатюрная в початках - 3-4 ст. л., морковь - 1 шт., масло оливковое - 1 ст. л.

Стебли сельдерея моем и режем кольцами. Грибы и луковички выкладываем на дуршлаг и даем стечь жидкости. Морковь варим около 10 мин. в кипящей воде. Затем подсушиваем и режем ломтиками. Все ингредиенты выкладываем на большое блюдо, солим по вкусу и поливаем оливковым маслом.

Рожкова Тамара Матвеевна (г. Быхов, р. Беларусь)

Суп с картофелем и фасолью

500 г говядины, 5-6 средних клубней картофеля, 300 г стручковой фасоли (можно замороженной), 2 помидора, 1 луковица, 1 морковь, 2-3 зубчика чеснока, соль, перец, растительное масло, зелень.

Мясо нарезать небольшими кусочками, залить водой, посолить, поставить на огонь, варить 1 час. Лук мелко нарезать, морковь натереть на средней терке, помидоры нарезать кубиками. Картофель почистить, нарезать кубиками или брусочками. Обжарить лук на растительном масле, добавить морковь, обжарить, добавить помидоры, обжаривать 5-7 минут. В бульон опустить картофель, варить 5 минут. Затем добавить фасоль, варить 5-7 минут. Добавить обжаренные лук, морковь, помидоры. Если необходимо, еще посолить, поперчить. Варить до готовности картофеля. Затем добавить выдавленный через пресс чеснок, накрыть крышкой. Дать постоять 20-30 минут. Суп разлить по тарелкам, добавить зелень.

Моисеева Анна Аркадьевна (г. Коломна)

Куриный суп с чечевицей

1 курица (весом 1,5 кг), 200 г чечевицы, 600 г картофеля, 150 г моркови, 150 г лука, растительное масло, соль, перец.

Курицу вымыть, разрезать на кусочки, отварить в подсоленной воде до готовности (около часа), затем вынуть. Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке, картофель почистить, нарезать брусочками или кубиками. На растительном масле обжарить лук и морковь. В куриный бульон положить картофель. Когда картофель закипит, добавить промытую чечевицу, посолить, поперчить. Варить 5 минут. Добавить лук и морковь, варить еще 5 минут. В общей сложности чечевица должна вариться 10 минут. Суп разлить по тарелкам, добавить кусочки курицы.

Хохлова Тамара Николаевна (г. Ковров)

Быстрый суп из кабачков

Кабачки - 1 шт., средний помидор - 1 шт., большая луковица - 2 шт., чеснок - 4 зубчика, колбаса салями - 300 г, масло оливковое, плавленый сыр - 100 г.

В кипяток положить кабачок, разрезанный на четвертинки. Обжарить лук до золотистого цвета, добавить помидор, потушить 5 мин. Обжарить салями с чесноком в течение 5 мин. Добавить лук с помидором, салями и чесноком к кипящим кабачкам. Варить 10 мин. Заправить плавленым сыром, солью, перцем.

Дроздова Ирина Павловна (г. Минск)

Картофельный суп с заправкой

30 г сливочного масла, 2 ч. л. оливкового масла, 2 маленьких пера лука-порея (нашинкованных), 2 зубчика чеснока (раздавленных), 4 картофелины (мелко нарезанные), 1 ч. л. тертой лимонной цедры, 2 лавровых листа, 1 л овощного бульона.

Томатная заправка: 1 ст. л. оливкового масла, 1 маленький лук-порей (мелко нашинкованный), 1 зубчик чеснока (раздавленный), 2 крупных помидора (очищенных от семян и кожуры и мелко нарезанных), 1 ст. л. нарезанных листьев свежего базилика.

Нагреть сливочное и оливковое масло в кастрюле, добавить лук-порей и чеснок, готовить, помешивая, 3 минуты; затем накрыть крышкой и готовить еще 10 мин., пока лук не будет мягким. Добавить картофель, цедру, лавровый лист и бульон. Варить, накрыв крышкой, около 20 мин. Взбить суп в блендере или в кухонном комбайне порциями и подавать с томатной заправкой.

Томатная заправка: нагреть масло в маленькой кастрюле, добавить лук-порей, чеснок и готовить, накрыв крышкой, около 10 мин., пока лук не станет мягким. Добавить помидоры и готовить, помешивая, около 10 мин., пока смесь не загустеет. Добавить базилик.

Капустина Виктория Андреевна (г. Норильск)

Суп «По-чабански»

500 г баранины, 1 ст. муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка томат пасты, 1 зеленая редька, 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 50 г курдючного сала (если нет, то сливочное масло - 50 г), 400 г костей для бульона, соль, специи по вкусу.

Очень давно, когда еще был СССР, отдыхали мы в Киргизии на знаменитом озере Иссык-Куль, вот там я впервые попробовала этот замечательный суп, да и еще много блюд киргизской кухни!

Кусочки курдючного сала обжарить, добавить нарезанное некрупно мясо и снова обжарить до получения золотистой корочки, затем положить нарезанную соломкой редьку, нашинкованный лук, перец и жарить до полуготовности вместе с мясом, добавить томат-пасту и влить немного костного бульона, который предварительно сварили обычным способом.

Пока мясо варится на маленьком огне, замесить пресное крутое тесто, как на пельмени, раскатать тонким слоем, даем подсохнуть и нарезать ромбиками или квадратиками, кому как нравится. Проверить готовность мяса, сделать огонек побольше и в кипящий уже бульон с мясом и овощами положить «ромбики», варить 3-5 минут, добавить мелко нарезанный чеснок. Подавать в больших пиалах, посыпав рубленой зеленью.

Сафонова Алла Дмитриевна (г. Тверь)

Сырный суп

500 г куриного филе, 200 г плавленого сыра, 150 г риса, 400 г картофеля, 150 г моркови, 150 г лука, соль, перец, зелень по вкусу.

Куриное филе залить 3 л воды, посолить, поперчить и варить до готовности (около 20 минут после закипания). Когда филе будет готово, его надо вынуть. В кипящий бульон засыпать рис, варить 10 минут. Лук мелко нарезать, морковь натереть на мелкой терке, картофель почистить, нарезать брусочками или кубиками. Мясо нарезать небольшими кусочками. В бульон добавить картофель, лук и морковь. Варить 5-7 минут. Затем добавить мясо, варить до готовности картофеля. Добавить сыр, хорошо перемешать и убрать с огня. При подаче посыпать зеленью.

Ромова Надежда Ивановна (г. Калининград)

Суп «Сборный»

Фарш говяжий и индюшачий 1:1 - 600 г, шампиньоны - 400 г, лук - 1 шт., белое вино - 250 мл, 1 плавленый сырок или сметана, вода - 500 мл.

Фарш обжарить на сковороде вместе с луком, нарезанным полукольцами, посолить, поперчить по вкусу. Переложить в кастрюлю, добавить 500 мл воды и варить 20 минут. Нарезать шампиньоны пластинками. В кастрюлю добавить вино, тертый плавленый сырок или полстакана сметаны, шампиньоны, посолить и приправить по вкусу, дать повариться 5 минут, затем выключить и дать постоять полчаса. При подаче посыпать зеленью.

Воронцова Ирина Николаевна (г. Тула)

Индийский суп

2 ст. л. растительного масла, 225 г картофеля (мелко нарезанного), 1 большая луковица (нарезанная), 2 зубчика чеснока (раздавленных), по 1 ч. л. куркумы, кориандра и тмина, 900 мл овощного бульона, 1 красный перец чили (нарезанный), 100 г замороженного горошка, 4 ст. л. сметаны, соль, перец, нарезанный свежий кориандр.

Разогреть масло в большой сковороде, добавить нарезанный картофель, лук и чеснок. Обжаривать около 5 мин., постоянно помешивая. Добавить специи и готовить еще 1 мин., помешивая. Добавить овощной бульон и чили, довести до кипения. Снизить огонь и готовить около 20 мин.

Добавить горошек и готовить еще 5 мин. Размешать со сметаной и разлить по тарелкам, украсив веточками кориандра. Подавать с теплым хрустящим хлебом.

Ефимова Анна Анатольевна (г. Белово)

Густой суп с грибами и ячменем

125 г ячменя, 750 г шампиньонов, 5 морковок среднего размера, 2 ст. ложки оливкового масла, 5 небольших нарезанных стеблей сельдерея, 1 большая крупно нарезанная луковица, 2 ст. ложки томат-пюре, 900 мл говяжьего бульона, листья орегано для украшения, хлеб с поджаристой корочкой (желательно).

Поставьте трехлитровую кастрюлю на большой огонь, влейте 1 л воды и всыпьте ячмень. Доведите до кипения. Уменьшите огонь. Закройте кастрюлю крышкой, варите 30 минут. Слейте воду. Нарежьте шампиньоны крупными кусочками. Нарежьте морковь кубиками. Поставьте пятилитровую кастрюлю на средний огонь, налейте в нее оливковое масло. Положите сельдерей и лук и спассеруйте, изредка помешивая, 8-10 минут. Увеличьте огонь, добавьте грибы и поджаривайте, помешивая, 10-12 минут, пока жидкость не выпарится и грибы не подрумянятся. Уменьшите огонь, добавьте томат-пюре и тушите, помешивая, 2 минуты. Положите морковь и ячмень, влейте бульон и 900 мл воды. Доведите до кипения на большом огне. Уменьшите огонь, закройте кастрюлю крышкой и варите 20-25 минут, пока морковь и ячмень не станут мягкими. Украсьте и подавайте на стол горячим.

Игнатьева Тамара Матвеевна (г. Быхов)

Похлебка из тунца с карри

200 г консервированного тунца, 1,5 ст. л. сливочного масла, 1 луковица (мелко нарезанная), 1 зубчик чеснока (мелко нарезанный), 2 ст. л. муки, 2 ст. л. карри, 400 г консервированных помидоров в собственном соку, 3 ст. л. риса, 1 цукини (мелко нарезанный), 125 мл сливок, соль и перец.

В этот суп входит консервированная рыба и консервированные помидоры, которые часто бывают в кладовке, так что возможно он станет вашим дежурным супом.

Слить тунец над мерным стаканом и залить кипящей водой, чтобы получилось 600 мл. Растопить масло в большой кастрюле. Добавить лук, чеснок и готовить около 5 мин, пока луковица не станет мягкой, часто помешивая. Добавить муку и карри, готовить еще 2 мин. Постепенно добавить половину сока из тунца в смесь и хорошо перемешать с мукой. Затем влить оставшуюся смесь и довести до кипения, часто помешивая. Добавить помидоры и размять их ложкой. Когда суп практически дойдет до кипения снова, добавить рис, снизить огонь, накрыть и варить 10 мин. Добавить в суп тунец и кабачок и продолжать готовить еще 15 мин., пока овощи и рис не станут мягкими. Добавить сливки, приправить солью и перцем по вкусу и варить еще 3-4 мин. Разлить по тарелкам и подавать.

Савина Светлана Михайловна (г. Рыбинск)

Суп-пюре с кабачками

1 кг кабачков (или цукини), 1 кг цветной капусты, 200 г моркови, 200 г лука, соль, перец, растительное масло.

По желанию: вареные яйца, сыр, сухарики.

Лук нарезать кубиками, морковь натереть на средней терке. Кабачки почистить, удалить семена, нарезать кубиками. Капусту разобрать на соцветия. В кастрюле на растительном масле обжарить лук, добавить морковь, немного обжарить, добавить кабачки и капусту, немного посолить, поперчить, перемешать. Залить горячей водой так, чтобы она покрывала овощи, варить до готовности (около 20 минут). Готовые овощи положить в блендер, добавить немного бульона, взбить. Если блендера нет, овощи можно протереть через сито либо потолочь. Яйца и сыр натереть на средней терке. В тарелки налить суп. Если он кажется очень густым, можно добавить немного бульона, в котором варились овощи. По желанию можно посыпать суп яйцами, сыром, сухариками.

Кириллова Галина Григорьевна (г. Миасс)

Суп «Цветик»

4 ст. бульона, 3 кислых яблока, 2 ст. л. карри, 1 средний кочан цветной капусты, 2 средних луковицы, 2 ст. л. оливкового масла, 250 мл сливок, соль, перец.

Мелко нарезать лук и тонко нарезать яблоки, цветную капусту разделить на соцветия. Подогреть бульон. В кастрюле разогреть масло и поджарить лук, добавить карри. Через 2-3 мин. добавить яблоки и тушить еще минут 5-6. Добавить цветную капусту и обжарить еще минуту. Влить бульон и довести до кипения. Варить на медленном огне пока цветная капуста не будет готова. Снять с огня и добавить сливки. Перед подачей можно посыпать зеленью.

Копылова Галина Ивановна (г. Миасс)

Овощной суп с перловкой

100 г перловки, 1,5 ст. л. оливкового масла, 50 г грудинки, лук, чеснок, сельдерей, розмарин (измельченные), 1 морковь, 1 лук-порей, 3 картофелины, 150 г сухой фасоли, 1 ст. л. томатного соуса, 1,25 л воды, тертый сыр, соль, перец.

Замочить на ночь фасоль и крупу. В кастрюле слегка обжарить грудинку на масле, добавить измельченные овощи, фасоль, крупу, соус и холодную воду. Закрыть кастрюлю, снизить интенсивность огня и варить около 30 мин. Добавить соль и перец и проварить еще 10 минут. Посыпать тертым сыром суп в тарелках.

Денисова Лариса Сергеевна (г. Сухой Лог)

Тыквенно-ореховый суп

Тыква - 250 г (очищенной), картофель - 1 шт., морковь - 1 шт., миндаль - 50 г, грецкий орех - 50 г, корица - 1 палочка, сливки или молоко - 150 мл, чеснок - 2 зубчика, 1 овощной бульонный кубик, соль, перец по вкусу.

Тыкву очистить, нарезать кубиками и обжарить на сковородке, положить в кастрюлю, залить водой, поставить на огонь, морковь нарезать кружочками, обжарить, добавить к тыкве, картофель нарезать тонкими колечками, добавить в суп, варить 20 минут. Орехи смешать и измельчить, добавить в суп вместе с корицей и бульонным кубиком, варить еще 15 минут. Вынуть корицу, суп протереть и добавить молоко или сливки, довести до кипения. Добавить измельченный (можно слегка обжаренный) чеснок. Суп готов!

Панфилова Варвара Дмитриевна (г. Тюмень)

Густой суп с тушеными овощами

400 г свинины, 5 соленых огурцов, 3-4 картофелины, 2 моркови, 2-4 листа белокочанной капусты, 2 луковицы, 1 помидор, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. томатной пасты, 2 лавровых листа, 10 горошин черного перца, мускатный орех на кончике ножа.

Нарезать мясо небольшими кусочками. Обжарить, обваляв в муке. Картофель нарезать кубиками. Морковь нарезать кубиками, обжарить. Соленые огурцы нарезать кубиками, отварить в небольшом количестве воды, отцедить. Нашинковать капусту. На дно посуды (неэмалированной) положить немного мяса, картофеля, моркови, капусты, огурцов и лука. Продолжать укладывать слоями. Протереть через сито помидор и уложить сверху. Развести в 1 л кипятка томатную пасту, залить им кастрюлю с мясом и овощами, добавив лавровый лист, перец и мускатный орех. Блюдо должно быть густым.

Вместо мяса можно использовать сушеные грибы, предварительно отварив их в небольшом количестве воды и нашинковав.

Жданова Мария Матвеевна (г. Волгодонск)

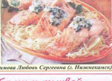
Рыба «По-парижски»

Филе любой рыбы - 1 кг, лук репчатый - 2 шт., грибы - 300 г, морковь - 1 шт., сметана - 200 г, мука - 1 ст. л. с верхом, соль, перец черный молотый, зелень, растительное масло.

Филе рыбы промыть, нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить, выложить на противень. Грибы нарезать пластинками, лук - кубиками, морковь натереть на крупной терке. На сковороде обжарить лук, морковь, грибы до готовности и выложить поверх рыбы. На сухой сковороде обжарить муку до кремового цвета. Муку высыпать в стакан, влить немного холодной воды, перемешать, чтобы не было комочков. Смешать полученную мучную массу со сметаной. Держать соус на небольшом огне, помешивая, пока масса немного не загустеет. Смесь вылить на противень с рыбой, равномерно распределив по всей поверхности. Запекать в духовке около 30 минут. При подаче на стол посыпать зеленью.

Бирюкова Мария Викторовна (г. Челябинск)

Горбуша «Оригинальная»



Филе горбуши - 1 кг, «Активия» без ароматизаторов - 250 г, чеснок - 2 зубчика, лимон - 1 шт., специи по желанию, зелень по вкусу.

Филе горбуши посолить, поперчить, нарезать порционными кусочками. Зелень укропа и петрушки мелко порубить. Соединить зелень с соком 1 лимона, добавить «Активию», специи по желанию, мелкорубленый чеснок. Порционные кусочки горбуши выложить на противень, залить соусом. Запекать в духовке в течение 25-30 минут.

Евдокимова Любовь Сергеевна (г. Нижнекамск)

Рулетики с грибами и тыквой

Свинина постная - 500 г, шампиньоны - 200 г, лук репчатый - 2 шт., тыква - 100 г, чеснок - 2 зубчика, соль, перец черный молотый, растительное масло для жарки.

Лук репчатый нарезать мелкими кубиками. Грибы промыть, измельчить, тыкву натереть на крупной терке. Лук, грибы и тыкву обжарить на растительном масле до готовности. Свинину нарезать тонкими ломтиками, отбить, посолить и поперчить. На каждую отбивную выложить начинку, немного толченого чеснока. Свернуть мясо рулетиками и закрепить деревянными шпажками. Рулетики обжарить на растительном масле до золотистой корочки, затем выложить на противень, налить немного воды и потушить на слабом жару до готовности.

Евсеева Екатерина Леонидовна (г. Струнино)

Куриное филе с грибами

Куриное филе - 500 г, лук репчатый - 1 шт., шампиньоны - 200 г, лук-порей - 50 г, сметана - 2-3 ст. л., карри по вкусу, перец черный молотый, 2 ст. л. белого сухого вина.

Куриное филе нарезать тонкими ломтиками, добавить карри, обжарить на сухой сковородке до румяной корочки. Добавить немного растительного масла, мелкорубленый лук, лук-порей и нарезанные пластинками шампиньоны. Жарить все на сильном огне, постоянно помешивая. Убавить огонь, добавить сметану, через 5-7 минут добавить вино. Как только закипит, выключить.

Прохорова Маргарита Абрамовна (г. Арзамас)

Карп «По-гречески»

Карп крупный (чем крупнее, тем лучше), морковь - 2-3 шт., чеснок - 3-4 зубчика, майонез - 200 г, немного масла растительного, специи (на вкус).

Карпа очистите, удалите внутренности, промойте, слегка обсушите. Разделайте рыбу на стейки, посыпьте специями по вкусу и разложите на смазанной маслом форме. Можно подложить фольгу. Морковь очистите и натрите на крупной терке. Чеснок измельчите. Каждый кусочек рыбы накрыть тертой на крупной терке сырой морковью, перемешанной с дольками чеснока. Сверху нанести сеточку из майонеза. Поставьте в духовку и запекайте на среднем жаре около 25-30 минут.

Носкова Светлана Олеговна (г. Уфа)

Рыбное филе с овощами

Филе рыбы - 1 кг, лук репчатый - 2 шт., морковь - 2 шт., майонез - 100 г, сыр твердый - 250-300 г, соль, перец черный молотый, укроп свежий или сухой, растительное масло для жарки.

Филе рыбы вымыть, обсушить на бумажном полотенце, разрезать на порционные кусочки. Кусочки рыбного филе слегка посолить, поперчить, посыпать укропом. Рыбу уложить на противень, смазанный растительным маслом, на каждый кусочек выложить немного майонеза. Лук очистить, нарезать небольшими кусочками. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Обжарить лук на растительном масле до золотистой корочки. Выложить обжаренный лук на рыбу. Морковь обжарить немного и выложить на лук. Сыр натереть на крупной терке и выложить поверх моркови. Запекать рыбу на среднем огне около 30 минут.

Кулагина Наталья Васильевна (г. Новотроицк)

Рыбные кармашки

Филе морского языка либо хека - 700-900 г, морковь - 1 шт., грибы - 200 г, лук - 1 шт., масло растительное, чеснок - 2 зубчика, соль, перец черный молотый, яйцо - 2 шт., мука - 2 ст. л., майонез - 2 ст. л.

Филе рыбы слегка подмороженное нарезать порционными кусками. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Лук репчатый очистить и нарезать мелкими кубиками. Грибы мелко нарезать, при необходимости отварить (вешенки и шампиньоны можно не варить). Обжарить на растительном масле лук до золотистого цвета, добавить грибы и морковь. Потушить на небольшом огне около 15 минут, посолить, поперчить по вкусу. Кусочки рыбного филе слегка посолить, поперчить, положить на каждый по 2 тоненьких ломтика чеснока, на край - грибную начинку и накрыть вторым краем. Каждый кусочек окунуть в тесто: майонез смешать с яйцами и мукой, при необходимости добавить немного воды. Обжарить рыбное филе с двух сторон на растительном масле до румяной корочки.

Дементьева Алла Сергеевна (г. Киселевск)

Буженина в фольге «Быстрая»

Свиная шейка - 1 кг, красное полусухое вино - 300 мл, чеснок - 3 зубчика, соль, перец черный молотый, сладкий перец для украшения.

Мясо помыть, обсушить. Чеснок очистить, нарезать соломкой. Нашпиговать мясо чесноком. Мясо посыпать специями, посолить. Залить красным вином, накрыть крышкой и поставить мариноваться на ночь. Маринованное мясо выложить на 4 слоя фольги, плотно упаковать. Поместить мясо в фольге на противень и запекать в духовке при 180 градусах около 2 часов. За 15 минут до готовности вынуть мясо из духовки, надрезать фольгу и проткнуть ножом мясо. Если появится розовый сок, то время запекания надо увеличить. Если же сок светлый, то блюдо готово. Готовое мясо вынуть из духовки, освободить от фольги, разрезать на порции, выложить на блюдо. Украсить по желанию свежими или солеными овощами, веточками зелени. Подавать буженину на стол можно как в горячем, так и в холодном виде в качестве закуски.

Федосеева Ирина Викторовна (г. Владимир)

Мясо под острым соусом

Свинина - 500 г, лук - 2 шт., морковь - 1 шт., мука - 3 ст. л., кетчуп или томатная паста - 200 г, растительное масло - 4 ст. л., сливочное масло - 2 ст. л., бульон - 1/2 ст., соль, перец черный молотый, красный молотый перец, сухая горчица - 2 ч. л., растительное масло - 2 ст. л.

Мясо нарезать нетолстыми ломтиками, отбить каждый кусочек. Смешать муку, соль, черный перец, обвалять ломтики мяса в полученной смеси. Разогреть сковороду, налить растительное масло и поджарить с двух сторон отбивные. Готовую свинину переложить на тарелку и накрыть крышкой, чтобы она не остывала. В сковороду, в которой жарилось мясо, выложить нарезанный полукольцами лук и обжарить его до прозрачного состояния. Лук переложить на тарелку. Морковь очистить и натереть на крупной терке, обжарить. К моркови добавить обжаренный лук, высыпать остаток мучной смеси и тщательно перемешать. К овощам выложить кетчуп, горчицу, вылить бульон. Прогреть соус пару минут. В сковороду с соусом опустить кусочки мяса, накрыть крышкой и тушить на маленьком огне около 7-10 мин.

Калашникова Надежда Дмитриевна (г. Кемерово)

«Простой и вкусный ужин»

Курица - 1 шт. (можно по желанию брать отдельные части курицы: ножки, бедрышки, грудки, крылышки), картофель - 1 кг, майонез - 3 ст. л., кетчуп - 3 ст. л., чеснок, специи для курицы по вкусу, перец черный молотый, соль, растительное масло - 2 ст. л., зелень.

Курицу вымыть, обсушить, нарезать небольшими порционными кусочками. Кусочки курицы замариновать в смеси из майонеза и кетчупа, посолить, поперчить, по желанию добавить приправы для курицы. Дать курице постоять не менее двух часов, а лучше сутки.

После того, как курица промариновалась, выложить ее на противень посередине и запекать на большом огне около 10-15 мин. Картофель очистить, разрезать на четвертинки, положить в кипящую слегка соленую воду и варить 7-10 мин. Затем картофель достать из кастрюли с водой и выложить к курице на противень по краям. Сверху картофель полить растительным маслом, посыпать измельченным чесноком и поставить вместе с курицей в духовку на средний огонь.

На среднем огне запекать около 25-30 мин., затем огонь уменьшить и на медленном огне запекать 25-30 мин. Выложить готовую курицу с картошечкой на блюдо и посыпать зеленью.

Ситникова Галина Михайловна (г. Новгород)

Домашние котлеты «С секретом»

Говядина - 200 г, свинина - 300 г, лук - 1 шт., тыква - 150 г, черный молотый перец, соль, яйцо - 1 шт., мука - 3 ст. л.

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку. Посолить, поперчить фарш. Тыкву очистить, нарезать небольшими кусочками, положить в кипящую воду и варить до готовности. Из отваренной тыквы сделать пюре при помощи блендера. Тыквенное пюре выложить в фарш и тщательно перемешать. Добавить в фарш яйцо. Из фарша сформовать небольшие котлетки, каждую обмакнуть в муку. Обжарить котлеты с обеих сторон на среднем огне до золотистой корочки, а затем долить в сковороду немного воды, накрыть крышкой и потушить на маленьком огне 15-20 минут.

Юдина Екатерина Игоревна (г. Междуреченск)

Красный окунь с лимоном и зеленью

Окунь - 2 шт., лимон - 1 шт., пучок кинзы, пучок укропа, вино сухое - 50 мл, соль, перец черный молотый.

Окуня тщательно очистить от чешуи, промыть, посолить, поперчить. Положить его на лист фольги. В брюшко окуня положить по паре тонких ломтиков лимона, по 1/2 пучка кинзы и укропа. Сверху тоже положить пару ломтиков лимона. Залить рыбу вином. Поставить в духовку и запекать на среднем жару около 25-30 минут. При подаче из брюшка удалить зелень.

Назаров Игорь Иванович (г. Мытищи)

Куриная грудка в тесте с орехами

Куриная грудка - 1 шт., соль, перец черный молотый, чеснок - 1 зубчик, орехи грецкие - 30 г, яйцо - 2 шт., мука - 2 ст. л., масло растительное.

Куриную грудку промыть, обсушить, удалить кожу и отделить от костей. Нарезать куриную грудку кусками толщиной около 1-1,5 см. Положить кусочки курицы в пакет и отбить. Затем каждый отбитый кусочек посолить, поперчить. Чеснок измельчить, грецкие орехи измельчить при помощи блендера. На каждый кусочек куриного филе положить понемногу чеснока и по 1/2 ч. л. грецких орехов. Филе опять положить в пакет и опять аккуратно отбить. В посуду разбить яйца, добавить соль, перец, муку, тщательно размешать. Должно получиться тесто по консистенции, как на оладьи. Филе обмакнуть в кляр и обжарить на среднем огне с двух сторон до золотистой корочки.

Кошелева Ирина Вадимовна (г. Первоуральск)

Карри из курицы с рисом

Куриное филе - 500 г, рис - 250 г, лук репчатый - 1 шт., морковь - 1 шт., масло сливочное - 30 г, чеснок - 5 зубчиков, карри - 2 ст. л., соль, перец черный молотый.

Куриное филе нарезать кусочками. В кастрюлю выложить сливочное масло, растопить его и обжарить на большом огне куриное филе до румяной корочки, выложить на тарелку. На этом же масле обжарить мелко нарезанный лук и нарезанную длинной соломкой морковь. К обжаренным овощам добавить соус карри, промытый три раза под холодной водой рис, очищенные дольки чеснока, залить водой так, чтобы она на 2 см прикрывала рис сверху, посолить, поперчить, довести до кипения на большом огне. После закипания риса выложить к нему куриное филе. Как только вся вода в кастрюле выкипит, засеките 4-5 минут и выключите огонь. Накройте рис крышкой, сверху положите теплое полотенце и дайте ему настояться около часа.

Потапова Наина Геннадьевна (г. Одинцово)

Куриный шницель «Марийка»

Куриные грудки - 2 шт., морковь - 1 шт. (большая), мясной бульон - 1/8 л (можно из кубиков), соль, черный и красный перец молотый, мука - 3 ст. л., сливочное масло - 2 ст. л., сыр - 80 г.

Морковь очистить, нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Тушить морковь в мясном бульоне около 5 минут. Куриную грудку разрезать на 2 кусочка в длину. Курицу посолить, приправить красным и черным перцем. Каждый кусочек запанировать в муке. Масло разогреть в сковороде и обжарить на слабом огне филе курицы с обеих сторон (на каждой стороне около 4-5 минут). Положить куриные грудки на смазанную маслом решетку гриля, сверху разложить кусочки сыра и запекать, пока сыр не подрумянится. Подавать, украсив тушеной морковью и зеленью.

Ермакова Елизавета Викторовна (г. Ярославль)

Говядина с кешью

Говяжья вырезка - 450 г, подсолнечное масло - 2 ст. л., чеснок - 2 зубчика, стебли зеленого лука - 6 шт., орешки кешью несоленые - 75 г, крахмал - 1 ст. л., сахар - 1 ст. л., соль, соевый соус - 1 ст. л., вода - 75 мл.

Нарежьте говядину полосками длиной 5 см., толщиной 1 см. Разогрейте 2 ст. л. подсолнечного масла и подрумяньте мясо. Переложите его на бумажное полотенце и промокните излишки масла. На сковороду вылейте остаток подсолнечного масла, выложите мелкорубленый чеснок, стебли зеленого лука, нарезанного кусочками по диагонали, высыпьте орехи.

Жарьте все ингредиенты, непрерывно помешивая, 30-60 сек. Снова положите на сковороду обжаренное говяжье мясо. Смешайте в пиале крахмал, 75 мл воды, соевый соус, сахар и немного соли. Полейте получившимся соусом мясо. Готовьте это блюдо еще 5-10 мин. на небольшом огне.

Галкина Элла Игоревна (г. Брест)

Перловка с грибами и овощами

Крупа перловая - 250 г, шампиньоны - 200 г, морковь - 200 г, лук репчатый - 100 г, масло растительное - 75 г, соль.

Свежие грибы (желательно шампиньоны или вешенки) перебрать, тщательно промыть, погружая их в соленую воду, сполоснуть холодной водой и мелко нарезать. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Лук репчатый мелко нашинковать. Измельченные овощи и грибы раздельно спассеровать на растительном масле. Перловую крупу тщательно перебрать, прокалить на сковороде, залить крутым кипятком, дать разбухнуть. Затем поставить на маленький огонь и варить до готовности. Кашу смешать со спассерованными овощами и подать на стол.

Рогова Тамара Львовна (г. Ленинск)

Говядина со сладким перцем и брынзой

Кусок говядины - 1-1,5 кг, сухая зелень, брынза - 200 г, чеснок - 3 зубчика, укроп или петрушка свежая - 50 г, перец сладкий - 1 шт.

Из сладкого перца удалить семена. Сделать начинку: брынзу измельчить на терке, зелень свежую мелко нарезать, чеснок истолочь и все перемешать. Приготовленную начинку уложить в стручок перца. В боковой стороне куска говядины сделать сквозные прорези и поместить в них стручки сладкого перца с начинкой. Фаршированное мясо обвалять в сухой зелени. Мясо завернуть в жировую сетку либо обмотать ниткой и запекать в духовке на противне около 1 часа.

Крюкова Татьяна Матвеевна (г. Щекино)

Куриные рулетики с начинкой

Мясо белое из куриных грудок - 1 кг, перец сладкий - 300 г, лук-порей - 200 г, сыр твердый - 200 г, соль, перец черный молотый.

Белое куриное мясо отделить от костей и отбить деревянным молотком до тонких кусков. Сладкий перец и лук-порей нарезать крупными кусками. Сыр натереть на крупной терке. Плоские куски куриного мяса толщиной около 0,7 см выложить на доску. Сверху равномерным слоем разложить нарезанный сладкий перец и лук-порей, посыпав их тертым сыром. Затем все свернуть в очень тугие рулетики, завернуть их по одному в фольгу, смазанную растительным маслом, и запечь в духовке, нагретой до 180-200 градусов.

Муравьева Вера Анатольевна (г. Бузулук)

Капустная солянка

Грибы - 500 г, капуста - 1 кг, огурец соленый - 1 шт., томатная паста или соус - 2 ст. л., уксус - 1 ч. л., масло растительное - 2 ст. л., лук репчатый - 1 шт., сухари панировочные - 1 ч. л., соль, маслины, лимон для украшения.

Капусту некрупно нарезать, положить в небольшую кастрюлю, налить немного воды, уксус, масло растительное и тушить около 1 часа. Если же вы взяли молодую капусту, то потушите ее около 10 минут. За 15 минут до готовности добавить в капусту томатную пасту. Грибы отварить в кипящей воде около 10 минут, слить воду, нарезать соломкой, обжарить в небольшом количестве растительного масла. Лук репчатый очистить, нарезать мелкими кубиками и обжарить на небольшом огне до золотистого цвета. В небольшую жаровню или кастрюльку уложить половину тушеной капусты, сверху выложить грибы, лук и снова слой капусты. Блюдо посолить, сверху посыпать панировочными сухарями. Запекать все в духовке около 10-15 минут.

Блюдо украсить дольками лимона и маслинами.

Терентьева Ольга Георгиевна (г. Новошахтинск)

Курица с рисом «По-китайски»

Куриное филе - 500 г, грибы - 100 г, рис - 0,5 ст., сладкий перец - 2 шт., помидор - 2 шт., морковь - 2 шт., соевый соус - 3 ст. л., оливковое масло - 1 ст. л., куриный бульон (можно из кубика) - 0,5 ст., соль, жгучий перец - 1 стручок.

Морковь очистить и натереть на крупной терке или на терке для морковки по-корейски. Перец очистить от семян, нарезать соломкой. Красный жгучий перец нарезать тонкими колечками. Шампиньоны и помидоры мелко нарезать. Куриное филе нарезать длинной соломкой, посолить, дать пропитаться около 10 минут. Рис промыть, отваривать на медленном огне 10 минут до полуготовности, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Все овощи быстро обжарить на сковороде в течение 5-7 минут. Нагреть широкую сковороду, налить на нее оливковое масло и обжарить куриное филе до золотистой корочки. Курицу выложить на тарелку. На эту же сковородку с маслом положить вареный рис, на него - нарезанные овощи и грибы, на овощи - куриное филе.

Тушить на слабом огне около 10-15 минут. Залить жаркое куриным бульоном, посолить, осторожно перемешать, накрыть крышкой, тушить еще около 5 минут. Приправить блюдо соевым соусом, хорошо перемешать, снять с огня. Дать блюду настояться 5-7 минут.

Ларионова Анастасия Вадимовна (г. Болотное)

Клецки с брюссельской капустой

Молоко - 200 мл, черствый белый хлеб или батон - 250 г, петрушка - 1 пучок, лук - 2 шт., сливочное масло - 2 ст. л., мука - 2 ст. л., яйца - 2 шт., брюссельская капуста - 700 г, бульон (можно из кубиков) - 2 неполных ст., сыр - 250 г, вино белое сухое - 125 мл, сметана - 4 ст. л., яичный желток - 1 шт., соль, перец черный молотый, мускатный орех, вода - 2 л.

Черствый хлеб нарезать кубиками и замочить в теплом молоке. Излишки молока слить. Петрушку мелко нарезать. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. 1 луковицу обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, соединить с тертым на крупной терке сыром, мукой, яйцами и яичным желтком, петрушкой и размоченным хлебом. Добавить соль, перец, мускатный орех. Все перемешать. 2 л воды довести до кипения, добавить соль. Ложкой из полученной массы сформовать клецки и опустить их в воду на 10-15 минут до готовности. Брюссельскую капусту варить 15 минут в 250 мл бульона. Одну луковицу обжарить на сливочном масле, добавить оставшийся бульон и вино. Варить около 5 минут на большом огне. В полученный соус добавить сметану, зелень, соль, перец по вкусу. На тарелку выложить брюссельскую капусту, клецки, сверху полить соусом.

Агафонова Любовь Сергеевна (г. Ревда)

Рыба в чесночном маринаде

Рыба морская - 500 г, чеснок - 2 зубчика, растительное масло, красный горький перец - 1/4 ч. л., сахар - 1 ч. л., соль, уксус - 1/2 ст. л., лимон - 1 шт.

Рыбу почистите и выпотрошите, удалите центральную кость и голову, чтобы получилось филе. Рыбное филе посолите и обжарьте на растительном масле с двух сторон. Обжаренную рыбу положите в глубокую посуду. В небольшой посуде смешайте измельченный чеснок, сахар, горький перец, соль, 1 ст. л. растительного масла, уксус и около 50-70 мл горячей кипяченой воды. Рыбу залейте теплым соусом и дайте ей пропитаться около 15 минут. Украсьте сверху дольками лимона и зеленью кинзы.

Горбачева Оксана Анатольевна (г. Обнинск)

Мясо с клюквой

Мясо - 1,5-2 кг, клюква - 200 г, чеснок - 2-3 зубчика, соль, перец черный молотый, перец горошком.

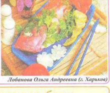
Кусок мяса вымыть холодной водой, сделать в нем глубокие надрезы. В углубления положить ягоды клюквы, соединенные с толченым чесноком и перцем. Сверху мясо смазать свежеотжатым ягодным соком, посыпать солью, перцем и дать промариноваться 2-3 часа. Запекать мясо целым куском в духовке при температуре 200-220 градусов около 20 минут, а затем при температуре 150 градусов в течение 1-1,5 часов.

Блюдо готово, если при прокалывании мяса появляется прозрачный сок.

Молчанова Елена Антоновна (г. Тольятти)

Морской окунь с помидорами

Красный морской окунь - 2 шт., помидоры - 2 шт., зелень укропа - 1 пучок, зелень петрушки - 1 пучок, лимон - 1 шт., майонез - 2 ст. л., соль, перец черный молотый.



Рыбу помыть, при помощи ножа удалить внутренности и очистить от чешуи. Посолить, поперчить окуня. Лимон помыть и нарезать тонкими ломтиками. Укроп и петрушку помыть, слегка обсушить. Помидоры нарезать тонкими кружочками. На кусочек фольги положить четверть зелени, несколько кусочков лимона, затем рыбу. В брюшко рыбы положить еще четверть зелени, а сверху выложить ломтики помидоров. Сверху окуня слегка смажьте майонезом, закройте фольгу и поставьте запекаться в разогретую до 200-220 градусов духовку на 30-35 минут.

Лобанова Ольга Андреевна (г. Харьков)

Рыбные рулетики с грибами

Свежие шампиньоны, лук репчатый, филе рыбы, масло растительное, петрушка или укроп (свежие), соль, перец черный молотый.

Разогреть духовку до 200 градусов. Свежие шампиньоны перебрать, промыть, мелко нарезать. Лук репчатый измельчить. Шампиньоны вместе с луком обжарить до готовности на растительном масле. Готовые пластины рыбного филе посолить, поперчить. Уложить на рыбное филе обжаренные грибы и лук равномерно по всей поверхности. Кусочки филе свернуть рулетиками и запекать в духовке на противне в течение 25 минут. Перед подачей на стол украсить укропом или петрушкой.

Лукина Надежда Дмитриевна (г. Лиски)

Мясо с киви «Колибри»

Свинина - 500 г, перец, соль, лук - 1 шт., киви - 5 шт., майонез - 100 г, сыр - 200 г.

Филе свинины промыть, обсушить при помощи бумажного полотенца и нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см. Мясо посолить, поперчить, обжарить на большом огне с обеих сторон в общей сложности около 5 минут. Лук репчатый очистить, измельчить и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Киви нарезать кружочками толщиной не более 1 см. На противень выложить свинину, полить немного майонезом, выложить немного жареного лука, сверху кусочки киви. Обильно посыпать тертым сыром и запечь в духовке на среднем огне около 20 минут пока сыр полностью не расплавится.

Игнатова Лариса Дмитриевна (г. Саранск)

Гармошка из свинины в рукаве

Свинина (шейная часть) кусок - около 1 кг, перец сладкий - 1 шт., лук репчатый - 1 шт., чеснок - 2 зубчика, майонез - 100 г, соль, острый перец, черный молотый перец.

Свинину промойте, сделайте в ней надрезы на расстоянии около 1 см друг от друга, не дорезая до конца около 1-1,5 см. В небольшой посуде смешайте красный и черный перцы, добавьте немного соли и мелкорубленый чеснок. Все перемешайте. Натрите этой смесью свинину, включая так называемые «кармашки» и оставьте на час. Лук очистите и нарежьте тонкими колечками.

У перца удалите сердцевину, нарежьте тонкими полукольцами. В каждый «кармашек» уложите по паре ломтиков лука и перца. Сверху свинину смажьте майонезом. Мясо положите в рукав для запекания. Запекайте в духовке при температуре 200 градусов в течение полутора часов.

Пахомова Виктория Юрьевна (г. Тюмень)

Куриные рулетики с курагой

Куриные бедра - 6 шт., курага - 18 шт., лук-порей - 100 г, соль, перец черный молотый, майонез, чеснок - 2 зубчика, семена подсолнечника - 1 щепотка.

Куриные бедра помыть, обсушить, аккуратно при помощи ножа вырезать косточку, хорошенько отбить, посолить, поперчить. Курагу замочить в горячей воде на 20 минут. На отбитую голень выложить несколько колечек лука-порея, по три кураги. Свернуть рулетиком, завязать ниткой. Рулетики выложить на смазанную маслом форму, сверху полить майонезом, смешанным с измельченным чесноком. Запекать в духовке на сильном огне 20 минут, затем огонь уменьшить и запекать еще 20-25 мин. При подаче куриные рулетики посыпать семечками.

Мишина Нина Васильевна (г. Курган)

Брокколи с рыбой «Ноль калорий»

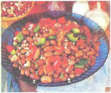
Брокколи - 250-300 г, филе рыбы (сайда, хек или любая нежирная рыба) - 800-900 г, яйца - 4-5 шт., молоко - 3 ст. л., соль, перец, растительное масло для смазки формы.

Рыбу нарезать ломтиками, посолить, поперчить. Форму с высокими бортиками смазать растительным маслом, выложить брокколи и кусочки рыбного филе. Поставить в духовку минут на 10-15. Яйца взбить, добавив соль и перец по вкусу. Влить к яйцам немного молока. Когда рыба и брокколи немного запекутся, залить яичной массой и опять поставить в духовку. Готовить при температуре 170-180 градусов до полной готовности омлета, около 15-20 мин.

Кононова Анна Тихоновна (г. Обнинск)

Фасоль в горшочке

Фасоль - 1 ст., морковь по желанию - 1 шт., майонез - 1 ст. л., чеснок - 3 зубчика, зелень укропа, куриный кубик, соль, перец черный молотый.



Фасоль залейте холодной водой и дайте постоять не менее 4 часов, тогда фасоль варится намного быстрее. Фасоль выложите в кастрюльку, залейте водой так, чтобы она где-то на 5 мм прикрывала саму фасоль. Доведите фасоль до кипения. Добавьте еще треть стакана холодной воды. Опять доведите до кипения. Продолжайте доливать холодную воду и доводить до кипения фасоль до тех пор, пока она практически полностью не сварится. Эта процедура сэкономит время варки фасоли. Или же вы можете не делать этого, тогда налейте 1 ст. воды, накройте фасоль крышкой и варите около 1,5-2 часов до готовности. Практически готовую фасоль переложите в горшочек, добавьте куриный кубик и 1/3 ст. воды или бульона, по желанию добавьте тертую и обжаренную морковь, 1 ст. л. майонеза. Накройте горшочек крышкой и поставьте в нагретую до 180 градусов духовку на 30 минут. Чеснок и зелень измельчите, добавьте в горшочек и подавайте на стол.

Харитонова Альбина Ильинична (г. Нефтеюганск)

Ленивые голубцы с соусом

Фарш свиной - 500 г, фарш говяжий - 500 г, капуста белокочанная - 200 г, рис - 1 ст., лук репчатый - 2 шт., яйца - 1 шт., масло растительное - 2 ст. л., соль, мука - 3 ст. л., перец черный молотый по вкусу, сметана - 100 г, морковь - 1 шт., перец сладкий болгарский - 1 шт., 1/2 ст. воды.

Лук измельчите или пропустите через мясорубку вместе с фаршем. Смешайте лук и два вида фарша, добавьте специи, соль, яйцо и все тщательно перемешайте. Рис отварите до готовности, добавьте в фарш. Капусту нарежьте мелкими кубиками, отварите в течение 7 минут в кипящей воде, положите в фарш. Все аккуратно и тщательно перемешайте. Из полученного фарша сформуйте небольшие котлетки, обваляйте их в муке и обжарьте на большом огне со всех сторон до румяной корочки.

Приготовьте соус: нарежьте перец и репчатый лук, морковь натрите на терке, овощи обжарьте, добавьте 1 ст. л. муки, сметану, 1/2 ст. воды, потушите немного.

Голубцы переложите в кастрюльку или жаровню, каждый слой поливайте соусом. Поставьте тушиться в духовку или же на маленьком огне около 30-40 минут.

Зиновьева Елена Евгеньевна (г. Новый Уренгой)

Лепешки с медом «Прощай талия»

Мука - 500 г, молоко - 1 ст., сливочное масло - 100 г, сухие дрожжи - 1 пакетик, соль - 1/2 ч. л., сахар - 1 ст. л.

Для начинки: мед - 250 г, масло сливочное - 80 г, орехи молотые - 1 ст., яйцо - 1 шт., желток - 1 шт., молоко - 1 ст. л.

В муку добавить подогретое молоко, сахар, растопленное масло, соль, дрожжи. Замесить тесто, дать подняться в теплом месте минут 40. Из поднявшегося теста сформовать круглые лепешки, положить на застеленный бумагой для выпечки противень и дать постоять еще минут 30. Растопить сливочное масло, добавить мед, орехи, взбитое яйцо. Дном стакана сделать углубления в середине лепешек, положить туда начинку, края лепешек смазать смесью 1 желтка со столовой ложкой молока. Выпекать лепешки при температуре 200 градусов до зарумянивания.

Овчинникова Зинаида Васильевна (г. Ярославль)

Печенье «Сахарное»

Масло сливочное или маргарин - 200 г, сахар - 100 г, майонез - 2 ст. л., мука.

Масло или маргарин растереть с майонезом, сахаром, добавляя муку, замесить эластичное тесто. Из теста раскатать пласт толщиной не более 1 см и вырезать фигурное печенье, используя специальные приспособления для нарезки. Заготовки печенья поместить на смазанный маслом противень и запечь в духовке. Готовое печенье обсыпать пищевыми украшениями.

Романова Татьяна Матвеевна (г. Щекино)

Язычки слоеные

Маргарин - 200 г, сметана - 100 г, мука - 2 ст., яйцо - 1 шт., сахарная пудра.

Порубить ножом маргарин и муку. Добавить сметану, помешать до получения однородной массы. Скатать шар и положить в холодильник на 2 часа. Раскатать тесто толщиной около 10 мм, вырезать формой. Выложить на противень и смазать сверху взбитым яйцом. Выпекать около 30 минут. Подавать присыпанными сахарной пудрой.

Давыдова Светлана Анатольевна (г. Северск)

Кекс «День-ночь»

Яйца - 5 шт., сахар - 2 ст., мука - 2,5 ст., сметана - 1 ст., разрыхлитель - 2 ч. л., ванильный сахар - 1 пакетик, какао - 2 ст. л., манная крупа, растит. масло.

Яйца взбить миксером в однородную пену. Понемногу добавить сахар. В тесто добавить сметану и перемешать. Высыпать в тесто муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто разделить на 2 ровные части, в одну часть добавить какао, а в другую ванильный сахар. Размешать. Форму для кекса смазать растительным маслом, посыпать манной крупой. Выложить в форму сначала белое тесто, а затем наверх - шоколадное. Разровнять. Поставить кекс в духовку, нагретую до 180 градусов, и выпекать в течение 50-60 минут до полного приготовления.

Мартынова Ольга Алексеевна (с. Надежда)

Печенье «Пряное»

Пиво - 1/2 ст., маргарин или масло размягченные - 200 г, мука, сахар.

Из всех ингредиентов замесить крутое тесто. Оно должно быть такой консистенции, чтобы легко отлипало от рук. Тесто раскатать в тонкий пласт толщиной около 5 мм. Из теста вырезать формочкой различные фигурки, обмакнуть одной стороной в сахар. Печенье выложить на пергаментную бумагу и выпекать в духовке на среднем огне до готовности.

Афанасьева Антонина Геннадьевна (г. Назарово)

Ягодный пирог

Маргарин или масло - 150 г, сметана - 1 ст., яйцо - 1 шт., сахар - 1/2 ст. и 5 ст. л., разрыхлитель для теста - 1 ч. л., мука - 2 ст., черника - 1 ст., ванилин.

Смешайте сметану, яйцо и 1/2 ст. сахара. Масло растопите, слегка охладите и добавьте в тесто. Тщательно перемешайте. Муку смешайте с разрыхлителем и добавьте в тесто. Замесите тесто, оно должно легко отлипать от рук и в то же время не должно быть очень плотным. При необходимости добавьте еще муки. Тесто разделите на 2 равные части. Каждую часть сформуйте в шар, раскатайте в круг диаметром на 6 см больше, чем диаметр формы. Дно формы выложите бумагой для выпечки, уложите тесто, затем чернику с 5 ст. л. сахара и ванилин. Раскатайте второй круг и уложите его поверх начинки, края защипите. Выпекайте на среднем жару в духовке в течение 50-60 минут.

Аксенова Татьяна Юрьевна (г. Барнаул)

Овсяное печенье с шоколадом

Масло сливочное - 100 г, сахар коричневый - 100 г (подойдет и обычный), мука - 75 г, овсяные хлопья - 100 г, шоколад - 50 г, разрыхлитель - 1/2 ч. л.

Разотрите масло с сахаром. Лучше брать масло размягченное. Соедините муку с разрыхлителем для теста. Добавьте муку в тесто, перемешивая массу, затем хлопья. Шоколад мелко порубите, чтобы получилась шоколадная крошка, вмешайте его в тесто. Разогрейте духовку до 160-180 градусов. Противень смажьте маслом. Аккуратно сформуйте шарики размером с грецкий орех. Положите шарики на противень на расстоянии друг от друга. Распластайте каждый шарик вилкой. Выпекайте печенье около 10-12 мин.

Рыбакова Ольга Сергеевна (г. Ковалев)

Торт «Экзотика»

Для теста: яйца - 3 шт., сахар - 1 ст., кефир - 1 ст., сода - 1 ч. л., мука - 1-1,5 ст.

Для крема: желе - 1 пакетик, банан - 1 шт., апельсин - 2 шт., сметана - 500 г, сахар - 1 ст., желатин - 20 г, вода - 200 мл.

Яйца взбить миксером, добавить сахар и все еще раз взбить. Добавить к яйцам сметану (либо же кефир), погашенную уксусом соду и муку. Размешать, чтобы тесто получилось, как на оладьи (может, чуть плотнее). Тесто вылить на противень, выложенный пергаментной бумагой, и выпекать на среднем огне около 30-40 минут. Корж остудить и разрезать на кусочки размером 4x4 см.

Приготовление сметанного желе: желатин залить 100 мл воды и дать набухнуть. Желатин поставить на маленький огонь и, не доводя до кипения, подождать, пока он растворится. Сметану смешать с сахаром, добавить желатин. Желе из пачки приготовить так, как написано на упаковке, при этом добавить воды на 70-80 мл меньше, чем написано.

В разъемную форму диаметром 20-22 см положить пергаментную бумагу или полиэтиленовый пакет, на дно и бока выложить нарезанные фрукты, аккуратно залить дно теплым желе, поставить в холодильник до полного застывания. После того, как нижнее желе полностью застыло, заливаем сметанное желе толщиной около 1 см, опять ставим в холодильник до застывания. В эту же форму выложить нарезанный корж, вылить оставшееся сметанное желе, поставить в холодильник до полного застывания. Перевернуть форму верх дном на тарелку и аккуратно снять ее (чтобы легче снять форму, можно положить сверху полотенце, смоченное в горячей воде).

Маслова Анна Гавриловна (г. Волгодонск)

Булочки с корицей

Дрожжи сухие - 7 г, молоко - 250 мл, сахар - 250 г, мука - 600-800 г, яйца - 2 шт., желток - 1 шт., сливочное масло - 150 г, корица - 1 ч. л., сметана - 1 ст. л., соль - щепотка.

На небольшом огне нагреть молоко (до кипения не доводить), добавить сливочное масло, 150 г сахара и соль. Все перемешать и слегка остудить (до комнатной температуры). К молоку добавить дрожжи и помешивать, пока они не растворятся. Добавить в тесто яйца, затем просеянной муки столько, чтобы получилось эластичное тесто. Тесто вымесить на посыпанной мукой поверхности. Тесто положить в посуду, накрыть полотенцем и поставить в теплое место (лучше всего к батарее) подниматься, пока не увеличится вдвое. Готовое тесто разделить пополам и раскатать на муке 2 крупных овала. Смешать оставшийся сахар с корицей и сметаной. Намазать этой смесью овалы и скатать тесто длинным рулетом. Края рулетов защипнуть. Нарезать рулет толстыми кусочками (около 4 см), один край с корицей защипнуть и выложить булочки на смазанный растительным маслом противень стороной с корицей вверх. Дать булочкам подойти около 30 минут. Верх булочек смазать желтком. Поставить булочки в нагретую до 180 градусов духовку и выпекать до золотистой корочки.

Мухина Мария Дмитриевна (г. Губаха)

Печенье «Сладкие чипсы»

Сахар мелкозернистый - 75 г, сливочное масло - 75 г, мука - 50 г, щепотка соли.

Разогрейте электрическую духовку до 200 градусов, газовую - до 180°С. Разотрите сливочное масло с сахаром добела. Добавьте муку и соль. Разложите горки из теста на смазанном жиром противне. Распластайте изделия влажной вилкой. Выпекайте 5-6 мин., пока края печенья не подрумянятся. Снимите горячее печенье с противня и сразу же прижмите его к скалке, придавая форму «чипса». Охладите. Храните в герметично закрывающейся емкости.

Сорокина Фаина Владимировна (г. Сенгелей)

Пирог «Клюковка»

Маргарин (размягченный) - 200 г, сахар - 1 ст., сметана - 2 ст. л., яйца - 2 шт., разрыхлитель - 1/2 ч. л., мука - 1,5 ст., ванилин, клюква - 1,5 ст.

Половину размягченного маргарина соединить с половиной сахара, размешать, добавить яйца и сметану, взбить. В стакан муки высыпать разрыхлитель, перемешать и добавить муку в тесто. На дно формы для пирога выложить бумагу для выпечки, затем выложить тонким слоем тесто. Сверху выложить вымытую и высушенную клюкву, слегка вдавливая ее в корж. Сверху пирог присыпать крошкой, приготовленной из половины стакана сахара, 100 г маргарина, половины стакана муки и ванилина. Выпекать пирог при температуре 180 градусов около 40 минут.

Кудряшова Анастасия Вадимовна (г. Болотное)

Пирог с грибами и картошкой

Для теста: маргарин - 200 г, сметана - 100 г, майонез - 150 г, щепотка соли, мука - около 2 ст.

Для начинки: грибы любые - 500 г, картофель - 1 кг, лук репчатый - 2 шт., молоко - 1/2 ст., сыр твердый - 200 г.

Размягченный маргарин смешать со сметаной, майонезом, добавить соль, все перемешать. Добавить муку, замесить тесто, скатать его в комок и поставить на час в холодильник. Картофель очистить, нарезать небольшими кусочками, отварить в подсоленной воде до готовности. Из картофеля сделать пюре, добавив немного теплого молока. Лук репчатый нарезать мелкими кубиками, грибы нарезать пластинками, обжарить на растительном масле до готовности.

Тесто раскатать в пласт с бортиками, выложить на него начинку из картофельного пюре и обжаренных грибов с луком, посыпать тертым сыром и запекать в духовке до готовности.

Чернова Татьяна Юрьевна (г. Барнаул)

Торт «Сердце»

Масло сливочное - 60 г, сахар - 1 ст., сметана - 50-60 г, разрыхлитель для теста - 1 ч. л., мука - 1 ст., белки - 2 шт., сливочный сладкий сыр - 400 г, банан - 1 шт., ванилин.

Размягченное сливочное масло соединить с 1/3 ст. сахара и сметаной. Добавить муку, соединенную с разрыхлителем, замесить тесто. Тесто выложить ровным слоем на противень. На корж, немного вдавливая, выложить измельченный банан. Противень поставить в духовку на средний огонь и выпекать в течение 20 минут, пока корж не станет румяным. Сыр соединить с 1/3 ст. сахара, добавить ванилин. Белки взбить миксером до густой пены. Как только корж подрумянится, достать его из духовки, ровным слоем выложить сырную начинку, аккуратно распределить ее по всей площади пирога. Сверху кондитерским шприцом выдавить белковый крем.

Торт поставить в духовку на средний огонь ориентировочно на 15 минут, пока белки не станут слегка темнеть.

Горикова Анастасия Васильевна (г. Липецк)

Торт «Наташа»

Для теста: сахар - 1,5 ст., яйца - 3 шт., сметана - 300 г, мука - 1,5 ст., крахмал - 3 ч. л., сода - 1 ч. л., мак - 100 г, орехи - 1/2 ст., изюм - 1/2 ст.

Для крема: сметана - 700-800 г, сахар - 1,5 ст.

Взбить миксером яйца, добавить сахар. Соду и сметану добавить в тесто, взбить миксером. В тесто всыпать муку, крахмал и тщательно перемешать. Тесто разделить на три равные части. В одну часть добавить размоченный в воде и отжатый мак, в другую - измельченные орехи, в третий - размоченный изюм. Тесто выложить в разъемную форму, дно которой покрыто бумагой для выпечки, равномерно распределить и выпекать в духовке на среднем огне до готовности.

Для крема сметану взбить с сахаром. Коржи остудить, пропитать кремом. Украсить орехами.

Блинова Наталья Евгеньевна (г. Куртамыш)

Шоколадный кекс «Волшебный»

Яйца - 5 шт., сахар - 2 ст., мука - 3,5 ст., сметана - 2 ст., разрыхлитель - 3 ч. л., какао-порошок - 3 ст. л., ароматизатор миндальный - пару капель, орехи - 100 г, цукаты любые - 100-150 г, растительное масло - 1 ст. л., манная крупа - 1 ст. л.

Для шоколадной глазури: шоколад - 100 г, сливки - 50 мл.

Яйца взбить миксером в однородную пену. Понемногу добавить сахар. В тесто добавить сметану и перемешать. Высыпать в тесто муку, смешанную с разрыхлителем, и капнуть ароматизатор. Добавить какао и размешать. Орехи измельчить, цукаты мелко нарезать и добавить в тесто. Форму для кекса смазать растительным маслом, посыпать манной крупой, выложить тесто. Поставить кекс в духовку, нагретую до 180 градусов, и выпекать около 50 минут до полного приготовления. Готовность кекса проверить спичкой: если спичка после протыкания пирога сухая - значит, готов.

В небольшую кастрюльку вылить сливки и выложить дольки шоколада, растопить на маленьком огне. Полить кекс шоколадной глазурью и посыпать орехами.

Колесникова Зинаида Викторовна (г. Кашин)

Пирог с ветчиной

Мука - 1 ст., яйца - 2 шт., сметана - 1 ст., майонез - 1 ст., сода - 1 ч. л., уксус - 1 ст. л.

Начинка: ветчина - 150 г, сыр твердый - 100 г, морковь - 1 шт., лук репчатый - 1 шт.

Яйца взбить, добавить сметану и майонез, перемешать. Соду погасить уксусом, вылить в тесто, добавить муку. Ветчину нарезать кусочками, сыр натереть на терке. Морковь натереть на крупной терке, лук измельчить, обжарить на растительном масле. В форму залить половину теста, сверху выложить начинку. Залить все оставшимся тестом. Выпекать около 30 минут при температуре 180-200 градусов.

Емельянова Людмила Андреевна (г. Волжский)

Треугольники с миндалем

Масло сливочное размягченное - 250 г, яйца - 4 шт., сахар - 250 г, мука - 250 г, сода - 1 ч. л., шоколад - 150-200 г, ванильный сахар - 1 пакетик, вино красное - 100 мл и 4 ст. л., сахарная пудра - 250 г, молотый миндаль - 100 г.

Яйца взбить с размягченным маслом и сахаром. Муку просеять и перемешать с содой. Муку осторожно добавить во взбитую массу. В тесто добавить тертый шоколад и ванильный сахар. Влить в тесто вино и аккуратно перемешать.

На противень, выстланный пергаментом, выложить тесто, разровнять и выпекать при температуре 175 градусов около 25-30 минут. Полученный корж остудить на противне.

Приготовить глазурь: смешать сахарную пудру с 4 ст. л. красного вина. Бисквитный корж разрезать на треугольные пирожные. Глазурь выложить в корнетик и выдавить на пирожные. Обжарить миндаль на сухой сковороде и посыпать им сверху пирожные.

Горбунова Валентина Ивановна (г. Карпинск)

Мандариновые маффины

Сливочное масло - 175 г, сахар коричневый - 150 г, мандарины консервированные - 1 банка (можно заменить натуральными 3-4 шт.), ванильный сахар - 1 ст. л., соль - щепотка, яйца - 3 шт., апельсиновый ликер - 4 ст. л. (можно заменить на апельсиновый сок), мука - 250 г, разрыхлитель - 2 ч. л., миндаль - 50 г, сахарная пудра - по желанию.

Мандарины вынуть из банки, выложить на сито и дать жидкости хорошо стечь. В посуду выложить размягченное сливочное масло, сахар ванильный и коричневый, соль и все взбить миксером. Аккуратно добавить по 1 яйца, продолжая взбивать, пока сахар полностью не растворится. Добавить ликер или сок. В отдельной посуде смешать муку и разрыхлитель. Высыпать это к основному тесту и хорошенько перемешать. Бумажные формочки выложить на противень и наполнить их на две трети тестом. Сверху в кексы разложить мандарины, слегка вдавливая их в тесто. Посыпать молотым миндалем и выпекать в хорошо разогретой до 175 градусов духовке около 25 минут.

Проверить готовность зубочисткой: если после того, как вы проткнули ею кекс, она остается сухой, то кексы готовы. Готовые кексы выложить на решетку и дать им остыть. По желанию сверху присыпать сахарной пудрой.

Гаврилова Зинаида Викторовна (г. Кашин)

Пончики «Толстячки»

Молоко - 200 мл, яйца (желтки) - 10 шт., масло сливочное размягченное - 200 г, мускатный орех - 1 шт., мука - 5-6 ст., дрожжи свежие - 50 г, сахар - 1 ст. л., соль - 1/2 ч. л., масло растительное, сахарная пудра, растительное масло для жарки.

Свежие дрожжи распустить в теплом молоке с сахаром. Яичные желтки смешать с теплым молоком, подсыпая муку, замесить тесто, добавив распущенные дрожжи, сливочное масло, натертый на мелкой терке мускатный орех и соль. Тесто хорошо вымесить и дать ему подойти в теплом месте. Тесто раскатайте толщиной около 2 см и вырежьте кружочки. Из больших кружочков вырежьте серединки меньшей формы. Оставьте пончики подходить не менее 10 минут на смазанном маслом противне, накрыв пищевой пленкой. Подготовленные пончики жарить в большом количестве растительного масла, откинуть на дуршлаг, чтобы стекло масло. Уложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой либо же растопить на горячей бане шоколад и окунуть в него пончики с одной стороны.

Родионова Мария Викторовна (г. Кострома)

Шоколадно-ванильный пирог

Сахар - 2,5 ст., масло сливочное или маргарин - 200 г, сметана - 350 г, яйца - 6 шт., мука - 2,5 ст., сода - 1 ч. л., какао-порошок - 2 ст. л. с горкой, ванилин, уксус для гашения соды, масло сливочное - 1 ст. л. для смазывания противня.

В посуду выложить 5 яиц, тщательно взбить миксером. К яйцам добавить 2 ст. сахара. Взбить миксером до почти полного растворения сахара. В тесто выложить 200 г сметаны. Соду погасить в уксусе, вылить в тесто. Масло размягченное или же разогретое, но охлажденное добавить в полученную массу. В тесто высыпать муку, размешать. Тесто разделить на 2 части. В одну из частей добавить какао, в другую - ванилин. В форму для выпечки, выложенную пергаментной бумагой и смазанную сливочным маслом, выложить белое тесто, разровнять ложкой. Сверху выложить шоколадное тесто. 1/2 ст. сахара взбить с 1 яйцом и 150 г сметаны до полного растворения сахара. Сверху на шоколадное тесто выложить аккуратно сметанно-сахарную массу. Выпекать в духовке на среднем огне до полной готовности (около 1 часа, в зависимости от противня для выпечки и высоты пирога).

Котова Вера Анатольевна (г. Бузулук)

Торт «Шварцвальд»

Бисквитное печенье с начинкой из суфле - 12-15 шт., засахаренные грецкие орехи - 100 г, вишня - 200-250 г, ромовая эссенция - несколько капель, корица - 1/2 ч. л., вишневый ликер (можно заменить на коньяк) - 20 мл, крахмал - 1 ст. л., сливки - 1/2 л, сахар - 50 г, желатин - 12 г, ванильный сахар - 1 пакетик, засахаренный миндаль - 100 г.

Бортик от разъемной формы поставьте на блюдо для торта. Бисквитное печенье разрежьте острым ножом пополам приблизительно посередине начинки из суфле. Укладывайте печенье начинкой вверх. При этом заполняйте в один слой пространство, ограниченное бортиком разъемной формы. На суфле выложите засахаренные грецкие орехи. Если засахаренных нет, то используйте обычные орехи, разрезанные на четвертинки. Сверху положите оставшиеся половинки печенья, но теперь уже суфле вниз. Нагрейте вишни, добавьте ромовую эссенцию, корицу и вишневый ликер. Влейте разведенный небольшим количеством вишневого сока крахмал. Снимите с огня и остудите. Равномерно распределите вишни по бисквитному печенью. Желатин замочите на 10 мин. в холодной воде. Поставьте в небольшой кастрюле на слабый огонь и растворите при постоянном помешивании. Взбейте сливки с сахаром и ванильным сахаром. Влейте растворенный желатин. Взбитые сливки выложите на вишни и поставьте торт в холодильник на 2 часа. Уберите бортик формы и посыпьте торт засахаренным миндалем.

Панова Анастасия Васильевна (г. Липецк)

«Улиточки» с орехами

Для теста: маргарин или масло - 50 г, сметана - 70 г, яйцо - 1 шт., сахар - 1/2 ст., разрыхлитель для теста - 1 ч. л., мука - около 1 ст.

Для начинки: ванильный сахар, грецкие орехи - 1 ст., сахарная пудра - 3 ст. л.

Смешайте сметану, яичный желток и сахар. Масло растопите, слегка охладите и добавьте в тесто. Тщательно перемешайте. Половину муки смешайте с разрыхлителем и добавьте в тесто. Постепенно добавляйте еще муку до получения густого теста. Замесите тесто, оно должно легко отлипать от рук и в то же время не должно быть очень плотным. При необходимости добавьте еще муки. Тесто разрежьте на кусочки. Каждый кусочек сформуйте в шар, раскатайте в тонкий круг. Грецкие орехи пропустите через мясорубку, смешайте с сахарной пудрой, добавьте белок. Все тщательно перетрите при помощи ложки. Выложите часть начинки на тесто, распределите его, тесто сверните трубочкой. Трубочку нарежьте кусочками длиной около 1-2 см. Противень выстелите бумагой для выпечки, выложите печенье и выпекайте на среднем жаре в духовке до золотистого цвета. Сверху печенье можно посыпать сахарной пудрой.

Суворова Светлана Анатольевна (г. Северск)

Пирог «Мультифрукт»

Для теста: мука - 4 ст., сахар - 1/2 ст., дрожжи - 30 г, сливочное масло - 200 г, яйца - 2 шт., молоко - 1,5 ст.

Для начинки: мармелад - 200 г, курага - 200 г, чернослив - 200 г.

Развести дрожжи в 1/2 ст. теплого кипяченого молока с 1 ч. л. сахара. Дать подняться. Замесить мягкое место, смешав муку, дрожжи, 1 яйцо, 100 г масла, сахар, остальное теплое молоко. Оставить на 1 час, чтобы подошло. Готовое тесто несколько раз осадить, вымесить, сформовать небольшие шарики. Дать отстояться примерно 15 минут. Внутрь каждого шарика положить начинку, края защепить. Дать подойти в течение 15 минут. Сливочное масло растопить на водяной бане. Обмакнуть каждый шарик в масло, выкладывать на смазанный растительным маслом противень плотно друг к другу в виде круглого пирога. Второе яйцо взбить вилкой и смазать им верх пирога. Выпекать в нагретой до 200 градусов духовке приблизительно 20 минут. Пирог резать не надо, он легко разбирается на отдельные булочки.

Этот пирог можно печь не только со сладкими начинками, но и с овощными и мясными. Горячий пирог накройте полотенцем для равномерного остывания.

Алексеева Антонина Ивановна (г. Днепропетровск)

Закусочный пирог

Куриная печенка и сердце - 300 г, лук репчатый - 2 шт., морковь - 1 шт., майонез - 10 ст. л., сметана - 10 ст. л., мука - 10 ст. л., яйца - 2 шт., разрыхлитель для теста - 1 ст. л., соль, сахар, растительное масло, перец красный молотый или паприка.

Куриные субпродукты пропустить через мясорубку вместе с луком. Морковь натереть на крупной терке. Морковь спассеровать на растительном масле около 5 минут. Туда же выложить печенку с луком и обжаривать на быстром огне около 15 минут со всех сторон. Посолить, поперчить. Охладить.

Приготовить тесто: майонез, сметану и яйца тщательно перемешать. Посолить, поперчить. В тесто выложить муку, перемешанную с разрыхлителем. Тесто получается консистенции густой сметаны. На небольшой противень выложить пергаментную бумагу, смазать ее растительным маслом. Выложить на противень половину теста, распределить его по всей поверхности противня. Сверху на тесто выложить начинку. На начинку выложить оставшееся тесто. Выпекать в духовке на среднем огне до готовности. Пирог разрезать на кусочки, посыпать сверху красным молотым перцем или паприкой.

Степанова Ирина Викторовна (г. Юрьев)

Быстрый торт «Медуница»

Для теста: яйца - 3 шт., сахар - 1 ст., мед - 3 ст. л., мука - 2 ст., сметана - 1 ст., сода - 1 ч. л., ванильный сахар.

Для крема: масло сливочное размягченное - 250 г, вареная сгущенка - 1 б., орехи грецкие - по желанию.

Для теста: взбейте яйца миксером в течение 4-5 минут, постепенно добавьте сахар и ванильный сахар. В сметану добавьте соду, тщательно размешайте. Добавьте сметану в основное тесто, перемешайте. В тесто добавьте жидкий мед. Если же мед у вас слегка засахарился, то поставьте его на пару минут на водяную баню или же на полминуты в микроволновку. Всыпьте в тесто муку, тщательно размешайте. Тесто выложите в разъемную форму диаметром около 24-26 см, дно которой выложено бумагой для выпечки. Равномерно распределите тесто по всей поверхности формы, разровняйте. Поставьте тесто в разогретую до 180 градусов духовку и выпекайте до готовности коржа. Готовность проверьте спичкой или зубочисткой. Корж охладите и разрежьте на 3 части.

Приготовление крема: взбейте вареное сгущенное молоко с размягченным маслом до однородной массы. В конце взбивания можете добавить 1 ст. л. сметаны, тогда крем получится с кислинкой.

Исакова Зинаида Васильевна (г. Ярославль)

Клюквенно-грушевый пирог

Яйца - 3 шт., сахар - 1 ст., мука - 1 ст., груши - 2 шт., клюква - 1/2 ст., масло сливочное - 1 ст. л., сухари панировочные - 1 ч. л.

Груши тщательно вымойте, удалите сердцевину, очистите от кожуры и нарежьте тонкими ломтиками. Для теста взбейте миксером яйца до пены. В яйца высыпьте сахар, тщательно взбейте миксером, всыпьте муку, просеянную через сито. Тесто тщательно перемешайте. В противень или разъемную форму небольшого размера, смазанную сливочным маслом и присыпанную панировочными сухарями, выложите груши, высыпьте промытую и просушенную клюкву. Сверху залейте тестом. Поставьте пирог в разогретую духовку и выпекайте на среднем огне около 45 минут. Важно при приготовлении бисквита не открывать духовку первые 30 минут.

Трофимова Светлана Степановна (г. Чернушка)

Торт-суфле «Птичье молоко»

Тесто: желтки - 3 шт., мука - 3/4 ст., сахар - 1/2 ст., сливочное масло (размягченное) - 100 г, сода - 1/3 ч. л.

Крем: белки - 3 шт., сахар - 1 ст., лимонная кислота, желатин - 1 ст. л. с горкой.

Для глазури: какао-порошок - 2 ст. л., сахар - 3 ст. л., сметана - 2 ст. л., ванилин, масло сливочное - 30 г.

Взбить желтки с размягченным сливочным маслом, добавить сахар и соду, погашенную уксусом. Постепенно ввести муку. Выложить тесто на противень, выложенный бумагой для выпечки. Это количество ингредиентов рассчитано на противень размером 12х18 см. Поставить в духовку и выпекать на среднем огне до готовности. Корж достать из формы и охладить.

Приготовление суфле: желатин залить небольшим количеством воды, дать набухнуть. Растворенный желатин поставить на небольшой огонь и дать ему полностью разойтись, не доводя до кипения. Желатин охладить до комнатной температуры. Белки аккуратно взбить. Для того чтобы белки лучше взбивались, взбивать их необходимо в холодной сухой посуде, белки должны быть тоже хорошо охлаждены. При взбивании белков добавить по вкусу лимонную кислоту. Аккуратно, по чуть-чуть ввести в белковую массу сахар, не переставая взбивать. Добавить в белковое суфле охлажденный желатин.

Приготовление шоколадной глазури: сахар смешать с какао, добавить ванилин, все перемешать. Добавить сметану, перемешать и поставить на небольшой огонь. Добавить сливочное масло, помешивая, довести до кипения. Глазурь охладить.

Архипова Юлия Павловна (г. Ярцево)

Крем венский с абрикосами

150 г кураги, 1 стакан сахара, 0,5 л молока, 3 яйца, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Курагу замочите на 1 час, затем сварите в той же воде, добавив полстакана сахара, протрите. Вскипятите молоко, соедините его с оставшимся сахаром, абрикосовым пюре и введите в смесь при непрерывном помешивании взбитые яйца и ванилин. Выложите крем в форму и запекайте в слабо нагретой духовке 40 минут. Охладите. При подаче, перевернув форму, выложите крем на блюдо, сверху оформите курагой и полейте сметаной, взбитой с сахаром.

Титова Маргарита Семеновна (г. Донецк)

Десерт «Романтика»

300 г мороженого, 1 яблоко, 1 киви, 1 апельсин, 50 г темного шоколада, 2 ст. ложки взбитых сливок.

Очистите яблоко, киви и апельсин, нарежьте ломтиками. Растопите шоколад на водяной бане. В вазочку уложите слоями мороженое и нарезанные фрукты. На десерт отсадите из кондитерского мешочка сливки и полейте их шоколадом.

Кузьмина Галина Сергеевна (г. Киев)

Конфеты «Шоколадная гроздь»

Шоколад белый - 100-125 г, шоколад темный - 100-125 г, смесь сушеных фруктов - 125 г, смесь засахаренных цукатов - 125 г.

Темный и белый шоколад растопить по отдельности на водяной бане. В темный шоколад вмешать сухофрукты, нарезанные кусочками. В белый шоколад вмешать нарезанные засахаренные цукаты. Заготовить заранее маленькие бумажные «чашечки». Десертной ложкой наполнить каждую шоколадно-фруктовой смесью и оставить до полного застывания.

Киселева Анна Игоревна (г. Иваново)

Фруктовый щербет

Клубника - 300 г, виноград красный - 600 г, сахар - 200 г, бренди - 2 ст. л.

Клубнику и виноград измельчить в кухонном комбайне и приготовить сироп: всыпать сахар в кастрюльку с 500 мл воды и довести до кипения, чтобы сахар полностью растворился. Затем всыпать в сироп ягоды и оставить его на медленном огне на 5 минут, после чего пропустить через сито со средними ячейками, хорошо отжимая, чтобы вышел сок, влить в него коньяк, хорошо все смешать и поставить в холодильник минут на 30. Потом лоток с щербетом поставить в морозилку на 4 часа, помешивая каждые 30 минут.

Комарова Любовь Сергеевна (г. Нижнекамск)

Апельсиновый мармелад

Апельсины - 1 кг, сахар по вкусу.

Апельсины хорошенько вымыть, освободить от кожуры и пленок. Затем тонко нарезать, положить в кастрюлю и перемешать с небольшим количеством сахара, не добавляя воды.

Нагревать на среднем огне. С того момента, как выделившийся сок закипит, варить 10 минут.

Охладить и подавать на стол в вазочках или креманках.

Волкова Алла Федоровна (г. Елабуга)

Бананы в шляпках

Приготовить песочное тесто (120 г маргарина, 1/2 стакана сахара, 1 яйцо, соль и сода на кончике ножа, сок и цедра половины лимона, 1 стакан муки), дать ему полежать в холодильнике. Раскатать толщиной 0,5 см, стаканом сделать кружки. Очищенный банан разрезать на 3-4 кусочка, каждый поставить на смазанный растительным маслом противень.

На каждый банан надеть кружок из теста. «Шляпки» смазать желтком и украсить изюмом. Выпекать в духовке 5 минут при 200°С. Готовые "шляпки" посыпать сахарной пудрой.

Макаров Олег Викторович (г. Бор)

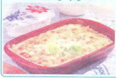
Десерт «Фантазия»

Клубника - 500 г, густые сливки или сметана - 500 г, готовый бисквит или бисквитное печенье - 80 г, готовые меренги - 4 шт. или хрустящее печенье - 4 шт., яичные желтки - 4 шт., херес - 6 ст. ложек, сахарная пудра - 2 ст. ложки, ванилин.

Для приготовления ванильного соуса: желтки взбейте с сахарной пудрой, соедините с половиной нормы сливок, добавьте несколько капель растворенного в теплой воде ванилина. Проварите на водяной бане до легкого загустения. Охладите, изредка помешивая. Оставшиеся сливки взбейте до пышной массы. Бисквит нарежьте кубиками и пропитайте хересом. Клубнику промойте, обсушите. Отложите часть ягод для оформления, остальные нарежьте кубиками. Меренги раскрошите в крупную крошку. В высокий стакан положите кубики клубники, на них - бисквит и меренги, залейте ванильным соусом. Сверху уложите взбитые сливки и оформите клубникой.

Соловьева Екатерина Олеговна (г. Нижний Новгород)

Фруктовая запеканка



Творог - 500 г, яйца - 2 шт., сахар - 4 ст. л., манка - 5-6 ст. л., яблоко - 1 шт., банан - 1 шт., сметана.

Творог, яйца и сахар тщательно перемешать, затем всыпать манку и тоже тщательно перемешать. Банан и яблоко нарезать мелкими кусочками и добавить в тесто. Выложить тесто в форму, разровнять ложкой, смазать сверху сметаной и запекать в духовке. Подавать горячей со сметаной.

Орлова Нина Васильевна (г. Курган)

Десерт из персиков и кукурузных хлопьев

2 ст. л. сливочного масла, 130 г кукурузных хлопьев, 8 половинок консерв. персиков, 2 яйца, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ч. л. тертого сыра, заменитель сахара.

Нагреть духовку до 180°С. Масло распустить на теплой сковороде и смешать с кукурузными хлопьями. Персики откинуть на дуршлаг и нарезать тонкими дольками. Смазать маслом 4 маленькие формочки для кексов (лучше с антипригарным покрытием) и на 2/3 наполнить их нарезанными персиками. Сверху выложить кукурузные хлопья, смешанные с маслом. Яйца взбить венчиком и разлить по формочкам. Панировочные сухари смешать с тертым сыром и посыпать десерт. Запекать 15 мин. на средней полочке духовки. Готовый десерт вынуть, дать остыть и посыпать растолченным заменителем сахара. По желанию украсить листиками свежей мяты и ягодами.

Федорова Галина Михайловна (г. Липецк)

Ягодный пудинг со сливками

1,5 ст. вишневого сока, 2 ст. л. крахмала, 2 пакетика ванильного сахара, 450 г замороженного ягодного ассорти, 200 мл сливок, 6 ст. л. яичного ликера, 1 ч. л. фисташек.

Вишневый сок довести до кипения. Крахмал развести в холодной воде, влить в вишневый сок и, помешивая, еще раз довести до кипения. Добавить замороженные ягоды и ванильный сахар. Сливки вылить в глубокую посуду и миксером взбить в пышную пену, добавляя яичный ликер. Пудинг разлить по креманкам. Взбитые сливки выложить в кондитерский мешок и украсить десерт. Перед подачей на стол посыпать рублеными фисташками. По желанию украсить десерт листиками свежей мяты.

Васильева Элла Михайловна (г. Серов)

Торт-мороженое с белым шоколадом

150 г белого шоколада, 4 веточки мяты, 250 г сахара, 150 мл воды, 6 яичных желтков, 450 мл сливок, 550 г замороженной малины, 1 ст. л. ванильного сахара, 1 ч. л. сахарной пудры.

Настругать шоколад. Мяту вымыть, обсушить и порубить. Из мяты, 150 г сахара и воды сварить сироп. Взбить 6 яичных желтков и ввести их в сироп. Добавить шоколадную стружку и взбить все на холодной водяной бане. 150 мл сливок взбить и ввести в шоколадно-яичную смесь. Массу заморозить, затем выложить волнообразно в готовые формочки из песочного теста. Поставить на ночь в морозильную камеру. 300 г малины вымыть и перемешать миксером со 100 г сахара. 300 мл сливок, 1 ст. л. ванильного сахара и 1 ч. л. сахарной пудры взбить и выложить на торт. 250 г малины обсушить и украсить верх торта.

Морозова Лада Вадимовна (г. Уфа)

Виноград под винной шубой

Виноград - 0,5 кг, лимонный сок - 3 ст. л., сироп несладкий - 3 ст. л., ванилин, 6 желтков, сахар - 50 г, вино белое - 1 ст., лимонный сок - 2 ст. л., сироп и ванилин (смешать).

Виноград вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Смешать с соком и сиропом и разложить в высокие вазочки или фужеры. Яичные желтки растереть с сахаром, влить ложку лимонного сока и белое вино. Поставить на слабый огонь и взбивать, пока не начнет закипать. Снять с огня, продолжая взбивать, пока масса не загустеет. Сразу выложить на виноград и подавать к столу.

Андреева Алла Абрамовна (г. Новгород)

Шарлотка из взбитых сливок

Сливки густые - 300 г, молоко - 180 мл, сахар - 100 г, яйца (желтки) - 6 шт., желатин - 18 г, ванилин - на кончике ножа, бисквит готовый или бисквитное печенье - 120 г, изюм - 120 г, желе вишневое - 1 пакет, вишня - 150 г.

Готовят вишневое желе по рецепту, приведенному на упаковке. Готовят сливочный крем из сливок, молока, ванилина и желатина. В форму наливают желе слоем 0,5 см, дают застыть, укладывают сверху вишню и вновь заливают слоем желе так, чтобы вишня была полностью покрыта. Охлаждают. После этого в форму выкладывают крем и охлаждают в холодильнике. Перед подачей форму помещают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают шарлотку на блюдо. Оформляют готовым бисквитом или бисквитным печеньем.

Гусева Галина Даниловна (г. Минск)

Блинчики с шоколадом

Мука - 100 г, яйца - 1 шт., молоко - 300 мл, масло подсолнечное для жарки, масло сливочное - 100 г, сахар - 100 г, коньяк - 4 ст. л., шоколад темный - 50 г (поломать).

Муку с щепоткой соли смешать в посуде, сделать в центре углубление и разбить туда яйцо. Добавляя молоко, замесить тесто. Накрыть и оставить на 20 минут. На растительном масле выпекать тонкие блинчики. Складывать их стопкой, прикрывая пергаментом. Сливочное масло растопить с сахаром, добавить коньяк и перемешать. Каждый блинчик сложить вчетверо, внутрь положить шоколад. Обжарить каждый блинчик, чтобы шоколад растопился. Подавать с соусом, посыпав сахарным песком.

Тарасова Маргарита Евгеньевна (г. Жердевка)

Суфле «Магараджа»

100 г горького и 120 г молочного шоколада, 300 мл молока, 60 г сливочного масла, 80 г муки, 6 яиц, 1 ст. сахара, 1 ст. грецких орехов, 4 мандарина, 125 мл белого вина, 1 звездочка бадьяна, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. крахмала, 20 мл апельсинового ликера, шоколадная стружка, порошок какао.

Шоколад поломать на кусочки и распустить в теплом молоке. Довести до кипения, добавить сливочное масло и муку и, помешивая, уварить. Остудить. Отделить желтки от белков и ввести их в шоколадное тесто. Белки взбить, постепенно подсыпая 4 ст. л. сахара, подмешать орехи и соединить с шоколадным тестом. Смазать жиром и посыпать сахаром 6 формочек. Наполнить тестом. В противень с высокими краями налить теплую воду слоем 1 см. Поставить формочки и выпекать 40 мин. при 160°С. Натереть цедру и выжать сок 2 мандаринов. Смешать цедру с соком и вином, добавить бадьян, простой и ванильный сахар. Довести до кипения и загустить крахмалом. Сбрызнуть ликером очищенные от белых пленок дольки оставшихся мандаринов, выложить их в соус. Вынуть суфле из духовки, украсить шоколадной стружкой, посыпать какао и подавать с мандариновым соусом.

Смирнова Кристина Алексеевна (г. Брянск)

Шоколадный мусс с вишневым сиропом

***Для мусса:** 200 г шоколада, 5 яиц, 1 щепотка соли, 100 г сахара, 1 щепотка ванилина, 2 ст. л. рома, 125 г взбитых сливок.*

***Для сиропа:** 150 г сахара, 2-3 ст. л. вишневой наливки, 400 мл вишневого сока, 1 палочка корицы, 3 звездочки аниса, 1 ч. л. крахмала, сок половины лимона, 200 г замороженных вишен, 4-5 ст. л. тертого шоколада.*

Шоколад наломать, сложить в посуду и растопить на водяной бане. Отделить белки от желтков. Белки взбить с солью и постепенно всыпать сахар. Желтки взбить с ванилью и ромом. Добавить шоколад, затем взбитые сливки и белки. Мусс переложить в глубокую посуду, разровнять, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 3 ч.

Для приготовления сиропа: растопить сахар, влить вишневую наливку и сок, добавить пряности и варить на среднем огне 15 мин. Подмешать разведенный в 1 ч.л. воды крахмал и довести до кипения. Сироп процедить и добавить лимонный сок. Вишни смешать с сиропом и вылить в тарелку. Сверху положить шариками шоколадный мусс, посыпать тертым шоколадом и украсить веточками мяты.

Павлова Ольга Георгиевна (г. Новошахтинск)

Творожные шарики с лимонным соусом

2 яичных желтка, 500 г творога, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. крахмала, соль, 1 щепотка ванилина.

***Для соуса:** 1 лимон, 150 г сахара, 2 ст. л. крахмала, свежие ягоды.*

Для приготовления соуса: с лимона снять цедру и выжать сок. Вскипятить 1 л воды. Насыпать в металлическую (не эмалированную) кастрюлю 2 ст. л. сахара и расплавить его на маленьком огне, чтобы получилась коричневая карамель. Осторожно влить кипящую воду, добавить лимонную цедру, оставшийся сахарный песок и кипятить 10 мин.

Для приготовления шариков: творог смешать с яичными желтками, мукой и крахмалом. Приправить солью и ванильным сахаром. Скатать из массы небольшие шарики и положить их на посыпанную мукой разделочную доску. Крахмал развести небольшим количеством холодной воды и вылить в лимонный соус. Довести до кипения и варить на маленьком огне 5 мин., постоянно помешивая. Снять с огня и дать остыть. В большой кастрюле вскипятить воду, выложить порциями творожные шарики, чтобы они свободно плавали, не касаясь друг друга. Всплывшие шарики достать шумовкой и положить в вазочки. В соус добавить лимонный сок и полить им шарики. По желанию украсить свежими ягодами, например, клубникой.

Зайцева Елена Антоновна (г. Тольятти)